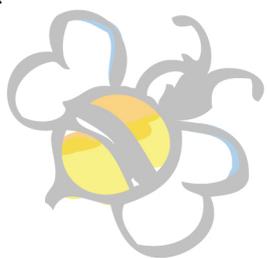




Strudel di mele - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



dessert - frutta fresca - frutta secca

la ricetta per la pasta strudel è quella dello strudel alle ciliegie, unica differenza...io ho aggiunto zucchero :oops:

### Pasta strudel (ricetta Moroni)

Ingredienti:

350 gr. farina  
160 gr. acqua tiepida  
70 gr. olio  
1 pizzico sale

Procedimento:

Impastare e lavorare a lungo, lasciar riposare almeno 30 min. in un luogo tiepido.  
Con il programma impasto e lievitazione della MdP si fa molto molto prima.  
Dividere a metà e stendere 2 sfoglie di circa 30 X 40 cm.

### Per il ripieno

Ingredienti:

4 mele  
uvetta ammollata e strizzata  
noci a pezzetti  
pinoli  
poca gelatina di mele  
cannella

Ho fatto la pasta, l'ho stesa, poi ho messo sopra il ripieno, quindi l'ho arrotolata con l'aiuto della carta forno.  
In forno a 180° per 50 minuti.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it