

# Strudel alle mele con pasta sfoglia

1 pasta sfoglia la burro (si può utilizzare anche  
pasta frolla o pasta fillo)

2 mele

2 cucchiaini di uvetta\* (uva sultanina)

cannella in polvere



**FACILEeBUONO**

semplicissime



Sbucciamo le mele e tagliamo a piccoli tocchetti.  
Mescoliamo le mele con l'uvetta e la cannella in polvere.  
Stendiamo la sfoglia su pellicola trasparente.  
Bucherelliamo con i rebbi di una forchetta la sfoglia  
per lo strudel e adagiamo nel mezzo l'impasto con  
l'uvetta.

Con l'aiuto della pellicola trasparente arrotoliamo il  
tutto formando così un fagotto allungato.  
Togliamo la pellicola e chiudiamo per bene le estremità  
della sfoglia, inumidendo magari le superfici per farle  
aderire meglio.

Cuociamo nel forno preriscaldato a 190° per 40 minuti.

Guarnire se si desidera con crema pasticcera calda.

\*Non esagerare con l'aggiunta di uvetta poiché molto  
dolce.

(La forma a fagotto allungato che si dà alla sfoglia è  
pratico per tagliare le fette.)

Questa preparazione (ma con nomi  
diversi) è tradizionale in molte  
regioni. Con la denominazione di  
Strudel viene già citata in un  
manoscritto viennese del 1696.  
Tradizionalmente viene servita con  
crema-vaniglia calda.