

## Strudel di mele



**Tempo preparazione:**  
25 minuti

**Tempo di cottura:**  
40 minuti

**Dosatura:**  
Per 8 persone

### Elenco ingredienti

il succo e la scorza di 1 limone  
1 cucchiaino di spezie miste  
115 g d'uva sultanina  
25 g di pangrattato  
1 cucchiaino di amido di mais  
75 g di zucchero semolato  
700 g di mele da cuocere



12 fogli di pasta fillo di circa 150g  
50 g di burro fuso  
50g di mandorle tritate  
zucchero a velo per spolverizzare

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Riscalda il forno a 190°C. Ungi leggermente una placca da forno. Mescola insieme la scorza di limone, le spezie, l'uva sultanina, il pan grattato, l'amido di mais e lo zucchero tenendone da parte 1 cucchiaino.
2. Sbuccia, taglia in quattro e priva del torsolo le mele. Inserisci il disco per affettare grossolanamente nel Tagliaverdure/grattugia a rulli e taglia le mele a fettine. Unisci il succo di limone. Aggiungi il composto a base di pangrattato e uva sultanina e amalgama delicatamente.
3. Stendi fango a fango quattro fogli di pasta fillo sovrapponendo i lati più lunghi di circa 2,5 cm. Spennella con burro fuso tutti i fogli di pasta e tra i lembi sovrapposti.
4. Copri con altri quattro fogli e spennella con burro. Ripeti ancora una volta l'operazione con i fogli di pasta fillo rimasti e con altro burro fuso. Cospargi di mandorle tritate.
5. Distribuisci sopra il ripieno di mele lasciando tutt'attorno uno spazio vuoto di 2,5 cm. Ripiega il bordo fino a coprire leggermente il ripieno e comincia ad arrotolare dal lato più corto.
6. Disponi sulla placca preparata in precedenza, spennella con il resto del burro e cospargi con il resto dello zucchero. Cuoci in forno per 35-40 minuti o finché la superficie è ben dorata e le mele sono tenere.
7. Spolverizza con zucchero a velo. Servi caldo o freddo e tagliato a fette.