

## Strudel mignon di mele alla cannella



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
40 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Per la pasta:

Farina di grano tenero "00": g. 225

Acqua tiepida: g. 90

Olio extravergine: g. 32,5

Tuorlo d'uovo: n°. 1

Sale: 1 pizzico

-----  
Per il ripieno:

Mele renetta: kg. 1

Burro: g. 200 (100 + 100)

Pane grattugiato: g. 100

Zucchero semolato: g. 125

Uvetta sultanina: g. 50

Rum: g. 50

Pinoli tostati: g. 40

Noci sgusciate: g. 40

Cannella in stecca: q.b.

Limone: n°. 1 (buccia e succo)

### Istruzioni per la preparazione

- Sistemare il gancio a spirale in acciaio inox nel corpo del Cooking Chef.
  - Mettere la farina nella ciotola inox. Unire l'acqua, l'olio, il tuorlo ed il sale; impastare velocemente per 2-3 minuti. Dovrà risultare un impasto morbido ma omogeneo. Togliere dalla ciotola inox e spolverarlo di farina; lasciarlo riposare per 1 ora circa a temperatura ambiente.
  - Montare l'omogeneizzatore nella presa superiore ed aggiungervi lo zucchero semolato; accendere al massimo della velocità e renderlo a velo. Fare lo stesso con la cannella in stecca, per renderla in polvere. Tenere tutto separato.
  - Pelare le mele e togliergli il torsolo. Sistemare il food processor col disco grosso per affettare nella presa superiore e tagliare le mele a fettine; insaporirle poi con la buccia del limone (intera) il succo di limone e la cannella in polvere.
  - Sostituire il disco del food processor con la sua lama e tritare le noci.
  - Mettere a bagno l'uvetta nel Rum. Tostare i pinoli.
- Sistemare lo speciale gancio con spatola a spirale nel corpo del Cooking Chef, inserire la ciotola inox ed aggiungere 100 g. di burro; impostare la temperatura a 140°C e fase di mescolamento sul 3. Incorporare il pane grattugiato e tostarlo per 3 minuti. Aggiungervi le mele e lo zucchero e cuocerle per 3 minuti. Spegner il termostato, aggiungervi l'uvetta strizzata, i pinoli e le noci. Amalgamare bene gli ingredienti e mettere il composto a raffreddare.
- Posizionare la sfogliatrice nella presa frontale ed iniziare a stendere la pasta, avendo cura di spolverare bene i rulli con la farina. La sfoglia dovrà risultare sottilissima e andrà distesa su uno strofinaccio anch'esso infarinato.
  - Pennellare successivamente la pasta col burro fuso rimasto; stendere uniformemente il composto di mele iniziando a circa 3 cm. dal bordo, nel senso della lunghezza e con uno spessore di circa 3 cm.
  - Con l'aiuto dello strofinaccio far rotolare la pasta su se' stessa.
  - Disporre il rotolo così ottenuto su una teglia da forno già foderata con carta da forno.
  - Pennellare la superficie dello strudel col rimanente burro fuso; fare delle piccole incisioni sulla superficie della pasta con la punta di una forbice e cuocere lo strudel in forno già caldo a 180/190°C x 30 minuti.

Montatura del piatto:

Servire tiepido, spolverizzato di zucchero a velo e cannella, accompagnato dalla salsa vaniglia.