



Gallo Rosso

PASTICCINI

Strudel di mele

In Alto Adige, lo strudel di mele è tradizionalmente fatto con pasta frolla e mele locali. Da provare accompagnato con un buon caffè!



Ingredienti

2 STRUDEL 75 MIN.

Per la pasta frolla:

500 g farina
1 pacco bustina di lievito
4 uova da allev. all'aperto
180 g margarina
200 g zucchero
1 pacco zucchero vanigliato

Per il ripieno:

10 - 12 mele
uva passa
rum (a piacere)
un po' di zucchero
zucchero vanigliato

Inoltre:

latte per dorare gli strudel

Preparazione - Strudel di mele

1. Impastare la farina, il lievito, le uova, la margarina, lo zucchero e lo zucchero vanigliato finché risulti un impasto liscio. Fare riposare per mezz'ora.
2. Per il ripieno sbucciare le mele e mescolarle con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uvetta. A piacere può essere aggiunto un po' di Rum.
3. Dividere poi l'impasto in due parti, stenderlo e riempirlo. Alla fine spennellare gli strudel con latte freddo. Cuocere in forno per 45 minuti a 180°.
4. Infarinare lo strudel ancora caldo con lo zucchero a velo e servirlo eventualmente con una salsa alla vaniglia.

Buona fortuna



Andrea Müller

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso
PIRCHHOF A NATURNO

www.roterhahn.it