Strüdel tiepido di mele della zia Kerstin

4-6 porzioni | con pinoli, uvetta e cannella

0 minuti

6002

Cerca il kit con lo stesso numero

Mela

Pinoli

Pasta sfoglia

Uvetta

Cannella

Limone

In Trentino lo strüdel di mele è un omaggio alla cucina del territorio. Dolce e fragrante, viene preparato con amore in ogni casa e pasticceria, con alcune varianti, ma sempre con le stesse caratteristiche: un guscio dorato di pasta, un ripieno rustico di mele e il profumo della cannella. Ogni nonna e ogni zia ha una ricetta scritta sul quaderno, come la zia Kerstin che fra i monti ci abita da sempre; lei aggiunge pinoli e uvetta e per comodità consiglia la pasta sfoglia già pronta.

BOX CREATA IN ITALIA

Cosa ti serve?

Zucchero, Burro
Padella, Carta da forno

Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti.Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

Ingredienti

	2P	4P
Mela**	2 pezzi	2 pezzi
Pinoli	1 pacchetto	1 pacchetto
Pasta sfoglia** **13)**	1 pacchetto	1 pacchetto
Uvetta	10 g	10 g
Cannella	1 pacchetto	1 pacchetto
Limone	1 pezzo	1 pezzo

***Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	**316 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	2483 kJ/ 593 kcal	786 kJ/ 188 kcal
Grassi (g)	31 g	10 g
Grassi saturi(g)	16 g	5 g
Carboidrati (g)	67 g	21 g
Zuccheri (g)	23 g	7 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	9 g	3 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

1

Preparare il ripieno

- Preriscaldate il forno a 180 ºC (160 ºC se ventilato)
- Sbucciate le **mele** e tagliatele a tocchetti di 1 cm.
- Scaldate una padella antiaderente con una noce di **burro**. Aggiungete le **mele**, condite con un cucchiaio di **zucchero**, e unite l'**uvetta**, i **pinoli**, un pizzico di **cannella** e di scorza di **limone**.
- Cuocete per 6-7 minuti, mescolando ogni tanto, finché le mele saranno dorate e tenere.

2

Farcire lo strudel

- Srotolate la **pasta sfoglia** su una teglia.
- Adagiate il **ripieno** al centro e poi ripiegate i lembi di pasta fino a coprirlo interamente. Spolverizzate la superficie con un cucchiaino di **zucchero**.
- Infornate e cuocete per 25-30 minuti, finché sarà dorato.

3

Disporre nei piatti

- Lasciate intiepidire per qualche minuto, quindi tagliate lo **strudel** a fette e disponetelo nei piatti.

MISTO
Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile
FSC® C020930
FSC

Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta