

Strudel

Zucchero di canna DEMERARA

Difficoltà media

40 minuti

Ingredienti:

Per la pasta strudel:

- 250 g Farina 00
- 20 g Olio di semi
- 125 g Acqua
- 1 pizzico Sale

Per il ripieno:

- 5 Mele, affettate molto sottili
- 60 g Zucchero di canna DEMERARA
- 100 g Uvetta
- 50 g Noci sgusciate
- 100 g Mandorle a bastincino
- 100 g Fichi secchi
- 1 pizzico Cannella
- 1 limone Buccia grattugiata di limone
- 20 g Tuorlo (circa 1)
- 50 g Zuccherissimo ridotto a polvere

Procedimento



1. Mettete tutti gli ingredienti per la pasta all'interno di una ciotola e miscelateli con una spatola o cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo. Lavorateli poi energicamente con le mani, al fine di ottenere una pasta liscia ed elastica. Fate riposare almeno 1 ora.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



2. Tirate l’impasto con il mattarello fino allo spessore di 3 mm circa quindi tiratelo con le mani il più sottile possibile e stendetelo sopra una tovaglietta.



3. Spennellate la superficie della pasta con del burro ammorbidito e cospargetevi sopra tutti gli ingredienti per il ripieno, uno alla volta.



4. Arrotolate molto delicatamente lo strudel, aiutandovi con la tovaglietta.



5. Spennellate la superficie con il tuorlo d’uovo e spolverate con lo zucchero ridotto a polvere. Cuocete in forno a 170°c per circa 1 ora e servite tiepido.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED