



STRUDEL DI MELE CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Dosi per: 16 porzioni da condividere

Porzione: 1 fetta di strudel

INGREDIENTI

- 8 mele di dimensioni medie, sbucciate
- 420 g di zucchero di canna
- 260 g di uvetta dorata senza semi
- 500 g di pasta sfoglia in fogli (2 fogli)
- 2 uova grandi
- 125 ml di latte parzialmente scremato
- 170 g di Nutella®

PREPARAZIONE

Pre-riscalda il forno a 200 °C. Rivesti una teglia con carta da forno.

Metti le mele in una ciotola grande, poi versaci lo zucchero di canna e l'uvetta, mescolando. Metti da parte.

Metti la pasta sfoglia sulla teglia con la carta da forno. Stendila leggermente con un mattarello.

Metti il ripieno di mele al centro della pasta sfoglia, in senso longitudinale.

Piega la pasta sfoglia sul ripieno, in senso longitudinale.

Chiudi i bordi della pasta usando le dita bagnate d'acqua per farli aderire fra loro.

Sbatti insieme uova e latte, poi spennella il liquido ottenuto sulla pasta sfoglia.

Cuoci nel forno preriscaldato per 35-40 minuti, o comunque fino a quando lo strudel non sarà ben dorato.

Taglia in porzioni larghe circa 8 cm e servi su un vassoio, decorando con Nutella®.