

Ingredienti

Un rotolo di pasta sfoglia

2 mele

30g di confettura di albicocca

3 biscotti McVitie’s Original Digestive

30g di zucchero

10g di pinoli

10g di uva passa

Una spolverata di cannella

Un tuorlo d’uovo

Preparazione

Prendete il rotolo di pasta sfoglia e srotolatelo, lavate e sbucciate le mele.

Prendete i biscotti, sbriciolateli con le mani in una ciotola o in un piatto capiente.

Aggiungete ai biscotti le mele tagliate a cubotti, i pinoli, la confettura, l’uva passa (ammollata e strizzata), la cannella, lo zucchero e mischiamo con cura.

Poggiate il composto sulla lastra di pasta sfoglia e richiudete con cura, stringendo bene tutti i bordi esterni e piegando le estremità in modo che aderiscano al fondo.

Prenderete il tuorlo, schiumatelo leggermente e con un pennello passatelo sulla superficie dello strudel.

Cercate di non fare sporcate la carta forno se succede pulite con carta assorbente altrimenti l’uovo in forno brucerà dando al dolce un tocco di fumo sgradevole.

A questo punto infornate a 240° per 15 massimo 20 minuti, la pasta deve sfogliarsi bene ed assumere un bel colore dorato sia sopra che sotto.

Lasciate intiepidire lo strudel e servitelo.

http://mammaindivenire.myblog.it/2013/01/19/strudel-di-mele-con-mc-vitie-s/