

Ingredienti

200g di farina

100g di acqua

2 cucchiai di olio di semi

2 gocce di aceto

Un pizzico di sale

3 mele

50g di burro

40g di biscotti McVitie’s Original Digestive

Zucchero

Limone

30g di uvetta

30g di pinoli

Cannella

Preparazione

Unire in una ciotola la farina, l’acqua, l’olio, l’aceto e il sale, impastare fino ad avere un impasto sodo ed elastico, far riposare per una mezz’ora in un luogo asciutto.

Intanto preparare il ripieno, pulendo e tagliando a cubetti le mele, e mettendo l’uvetta in acqua per farla ravvivare.

In un pentolino sciogliere il burro e far rosolare assieme i biscotti McVitie’s Original Digestives tritati.

In una ciotola unire le mele tagliate, l’uvetta sgocciolata, i pinoli, una spolverata di cannella, due cucchiai di zucchero e il limone, mescolare tutto e mettere in frigo.

Prendere l’impasto e stenderlo sottile stando attenti a non tirarlo troppo altrimenti poi si romperà durante la chiusura.

Adagiare prima i biscotti su tutta la superficie, al di sopra adagiare il resto del ripieno di mele, il tutto lasciando una parte libera per il bordo da chiudere, ora richiudere creando la classica frma dello strudel e adagiare su di una placca da forno.

Spennellare la superficie con del tuorlo sbattuto, e infornare a 180° per 30 minuti.

http://profumospeziato.blogspot.it/2013/11/strudel.html