

Apfelstrudel

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 confezione pasta sfoglia surgelata
1000 g mele renette
50 g pinoli
100 g mandorle pulite
uvetta sultanina
1 tuorlo d'uovo
30 g zucchero
1/2 bicchierino brandy
1 limone (buccia grattugiata)

Preparazione

Fate scongelare la pasta, poi tiratela. Nel frattempo sbucciate e tagliate le mele a fettine mettendole in una terrina con i pinoli, le mandorle, l'uvetta, lo zucchero, la buccia del limone, mescolate il tutto e irrorate con il brandy, lasciando il composto a macerare per 1/2 ora. Dopo avere steso la pasta, mettete al centro di ogni foglio la metà del ripieno e richiudete la pasta, sovrapponendo i bordi. Sbattete il tuorlo e spennellate la pasta, ponete sulla teglia ricoperta di carta forno e cuocete a forno a 180 gradi per 45/50 minuti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>