



# Strudel di mele

## Ingredienti:

### Impasto:

- 370 g farina
- 250 g burro
- 120 g zucchero
- 1 polvere lievitante
- 3 uova

### Ripieno:

- 8 mele, spelare e tagliare a fettine
- succo di 3 limoni
- uvetta sultanina, cannella in polvere, zucchero, pane grattugiato, pinoli

## Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti per ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Preparare il farcito e cospargerlo sopra l'impasto steso e tirato con un mattarello sottile.

Arrotolare tutto, cospargere lo strudel con l'uovo e metterlo al forno per 45 minuti a 200 gradi .

