



Bimby: Strudel - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

Dose per 8 persone.

Per l'impasto: 250 gr. di farina, 1/2 mis. di acqua tiepida, 1 uovo, 1 cucchiaio di olio, sale q.b. Per il ripieno: 1 kg. di mele renette a fettine sottili, 2 panini secchi, 50 gr. di burro morbido, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di uvetta, 50 gr. di pinoli, scorza grattugiata di 1 limone, 1 mis. di rum, 1/2 cucchiaino di cannella, burro fuso e zucchero a velo q.b. .

Preparazione:

Preparare l'impasto: Inserire nel boccale acqua, olio e sale: 1 min. 50° vel. 2. Dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 2, introdurre farina e uovo: 20 sec. vel. 7. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare, coperto per 50 min. Preparare il ripieno: Nel boccale asciutto, inserire il pane: 15 sec. vel. Turbo; aggiungere il burro: 3 min. 100° vel. 2 e mettere da parte. Introdurre ora nel boccale mele, zucchero, cannella, uvetta, pinoli, scorza di limone, rum e mescolare delicatamente: 10 sec. vel. 1, spatolando. Stendere la pasta molto sottile e posarla su di un canovaccio. Cospargerla con il pangrattato tenuto da parte e stendervi delicatamente il composto di mele, lasciando libero 1 cm. di bordo. Arrotolare delicatamente il tutto, chiudere le due estremità, spennellare con burro fuso e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 min. e a 200° per 25 min. circa. Servire lo strudel freddo cosperso di zucchero a velo.