



Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 35 Min.
Porzioni 12
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Strudel di mele

600 g di mele, Granny Smith
80 g di uvetta
80 g di nocciole, macinata
60 g di zucchero
1 CT di cannella, macinata
1 limone

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fettine spesse 2 mm. Grattugiare la scorza del limone e spremere il succo.

Aggiungere l'uvetta, metà delle nocciole tritate, lo zucchero, la cannella, la scorza di limone e il succo di limone a piacere. Mescolare bene il tutto.

100 g di burro
4 fogli di pasta per strudel, circa 39 x 36 cm

Scaldare leggermente il burro fino a renderlo spalmabile.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda + vapore

Stendere un foglio di pasta per strudel in orizzontale sulla superficie di lavoro e spennellarlo con il burro. Cospargere con 1 CT di nocciole. Ripetere l'operazione sovrapponendo tutti i fogli di pasta per strudel.

Versare il composto con le mele sulla metà inferiore della pila di pasta per strudel, lasciando 10 cm liberi a destra e a sinistra.

Arrotolare lo strudel e ripiegare le estremità. Disporle su una teglia rivestita con carta da forno. Trasferire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda + vapore 180 °C per 35 Min.

Salsa alla vaniglia

500 ml di latte
70 g di zucchero
1 baccello di vaniglia





1 CM di amido per uso
alimentare

1 uovo

zucchero a velo, per decorare

Mescolare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione mescolando. Far bollire la salsa a fuoco basso finché non si addensa.

Servire lo strudel con la salsa ancora calda.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

