

CANNAMELA

FROLLA E STRUDEL DI MELE

Ricetta della scuola di cucina “Il Giardino dei Sapori” di Milano



Ingredienti

Frolla

120 g di burro morbido
100 gr di zucchero a velo
1 scorza di limone
1 uovo
2 C di latte
300 g di farina
0.5 bustina di lievito

Farcia

5 mele sbucciate e affettate sottili
30 g di burro
90 g di zucchero
20 g di uvetta
20 g di pinoli
20 g di noci
2 C di Rum
Cannella macinata Fairtrade Bio Cannamela
Zucchero a velo

Procedimento

Impastare gli ingredienti della frolla, formare un panetto e stenderlo tra due fogli di carta da forno. Far riposare in frigorifero. Caramellare mele, burro, zucchero sul fuoco per 5 minuti e unire gli altri ingredienti della farcia. Farcire lo strudel, glassare con acqua e zucchero, 1 uovo sbattuto e infornare a 180° per 30-40 minuti.