

STRUDEL DI PERE

Ingredienti

- farina (300g)
- sale
- 3 uova
- burro (120g)
- zucchero (150g)
- zucchero a velo
- uvetta (100g)
- 4 pere
- noci (150g)
- zucca (500g)
- zenzero

Come si prepara

Preparare la pasta unendo alla farina un pizzico di sale e 70 grammi di burro fuso e lavorare.

Unire poi le uova e 4 cucchiai di acqua tiepida e lavorare rapidamente fino ad ottenere una pasta liscia che andrà messa a riposare per 30 minuti.

Frattanto preparare il ripieno cuocendo la zucca gialla, pulita, nella pentola a pressione per 10 minuti e poi tagliarla a fettine sottilissime.

Fare a fettine sottili anche le pere e metterle in una ciotola insieme alla zucca, l'uvetta, le noci, lo zucchero e la radice di zenzero grattugiata.

Stendere la pasta sottile.

Fare fondere 25 grammi di burro, spennellare con questo la pasta e spargervi sopra la metà del ripieno, lasciando un bordo di 2 cm.

Arrotolare la pasta formando uno strudel da mettere sulla piastra del forno coperta di carta forno.

Con la pasta, il ripieno e il burro rimanenti, formare un secondo strudel da mettere accanto al primo.

Spennellarli entrambi con l'uovo sbattuto, bucherellare la superficie, e metterli in forno già caldo



a 200 gradi per 40 minuti.

Fare raffreddare, tagliare a fette e servire spolverato di zucchero a velo.

Difficoltà: 4

Tempo: 100

Tabella nutrizionale

Valore energetico	193 kcal 808 kJ
-------------------	--------------------

Tags

dolci con frutta, strudel, torte ripiene, rotoli, strudel di pere

