



## *Strudel di mele velocissimo*

### Ingredienti

100 g	Uvetta ammollata nel rum
50 g	Pinoli
n° 6	Cucchiaini di zucchero
n° 4	Cucchiaini di marmellata (albicocche o frutti di bosco)
n° 3	Mele
n° 1	Rotolo di pasta sfoglia rettangolare
n° 1	Uovo
n° 1	Cucchiaino di cannella
q.b.	Zucchero a velo a piacere.

### Preparazione

1. Adagiare la pasta sfoglia su un foglio di carta forno (se troppo spessa stenderla meglio con il matterello).
2. All'interno del rettangolo stendere la marmellata lasciando una cornice vuota di circa un paio di centimetri su ogni lato, aggiungere le mele fatte a tocchetti, l'uvetta strizzata, i pinoli, e cospargere il tutto con lo zucchero e la cannella.
3. Sbattere l'uovo e spennellare con esso la cornice di pasta lasciata libera.
4. Con l'aiuto della carta forno sulla quale è adagiata arrotolare la sfoglia per richiudere lo strudel.
5. Stringere bene i due lati corti e spennellare tutto lo strudel con l'uovo sbattuto.
6. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

