

MINI STRUDEL di LIDIA ELIZARI

INGREDIENTI

150g uvetta, 25g pinoli, 1 mela, 1 cucchiaio zucchero, 1 cucchiaio pane grattugiato, cannella, una pasta sfoglia rettangolare, gli ingredienti io faccio a occhio, più o meno con questi ingredienti arriva per due sfoglie (16 cannoli)



RISULTATO FINALE



Più o meno resta così il composto

Più o meno resta così il composto



Taglio della pasta sfoglia in 8 pezzi, con le frangette



Prima si sistemare il composto stendere un cucchiaino di marmellata (albicocca o pesca) sopra la sfoglia, poi il composto



Rotolare come nella foto

Sistemare una ad una i lembi di sfoglia come da immagine

08:35



Spennellare i rotoli con del latte per poi passarli nello zucchero

08:3

Infornare a circa 180° forno statico per circa 25 minuti (controllare quando sono dorati). Piano inferiore del forno



Si possono fare ripieni con la Nutella al posto della frutta, invece di spennellare con latte si spennellano con un uovo e si infornano, poi quando sono freddi si mette dello zucchero a velo con un passino. Non farcire con marmellata perché fuoriesce tutta. Lidia ha portato i ministrudel all'escursione del drago di Vaja.  Buonissimi veramente un successone.