



TORTE E CROSTATE

# Strudel di pere, uvetta e cannella

5 Ottobre 2020



1 STRUDEL DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
30 MIN



TEMPO DI COTTURA  
45 MIN



CALORIE  
390K

NOTE  
1 ORA DI RIPOSO

## INGREDIENTI

### PER L'IMPASTO

240 g di Farina 0

40 g di Burro

1 Uovo

20 g di Zucchero di canna

Sale

### PER IL RIPIENO

400 g di Pere William o Kaiser

80 g di Confettura di pesche

60 g di Zucchero di canna

40 g di Biscotti secchi

60 g di Uvetta

Cannella in polvere

## Preparazione

- Preparate l'impasto. Levate il burro dal frigo e tagliatelo a pezzetti, così si ammorbidirà più velocemente
- Setacciate la farina, poi unite lo zucchero e un pizzico di sale; aggiungete l'uovo, il burro e unite l'acqua calda necessaria a formare un composto liscio e compatto. Lavorate a lungo, forgiate una palla, oliatela, copritela con una ciotola calda e fate riposare per un'ora all'asciutto.
- Dedicatevi ora al ripieno. Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida. Nel frattempo lavate le pere, sbucciatele, tagliatele a fettine sottili e trasferitele in una ciotola.
- Mescolate lo zucchero e la cannella, spargete il composto sulle pere, quindi aggiungete l'uvetta ben strizzata e la confettura.
- Riprendete l'impasto e stendetelo con il matterello su un telo infarinato (oppure su carta da forno), tirando una sfoglia molto sottile. Distribuite i biscotti secchi sbriciolati, poi il ripieno, arrotolate la pasta aiutandovi con il telo e spennellate la superficie con poco burro fuso.
- Adagiate lo strudel su una teglia leggermente infarinata e cuocete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 45 minuti circa.
- Sfornate e appena lo strudel si è intiepidito, spolverizzatelo con zucchero a velo e servitelo.

Rossana Secchi

## I consigli di Rossana

---

- Ricordate di lasciare sulla sfoglia dello strudel un bordo libero ai lati di almeno 3 cm quando spalmate il ripieno, in modo che dopo non fuoriesca quando arrotolate il dolce.
- Potete accompagnare il vostro strudel con una delicata crema alla vaniglia. Le dosi per accompagnare uno strudel sono queste: 250 ml di latte intero, 125 ml di panna da montare, 2 tuorli, 40 g di zucchero semolato, 1 baccello di vaniglia. Versate in un tegamino il latte e la panna, quindi unite la polpa nera aromatica con i semi di vaniglia (che avrete grattato via con un coltellino dal baccello, tagliato in due in orizzontale). Portate a ebollizione, togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Sbattete in una capiente terrina lo zucchero con i tuorli fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; appena il latte con la panna si saranno intiepiditi, filtrateli con un colino fine e uniteli poco alla volta al composto di uova. Amalgamate delicatamente con una frusta a mano e rimettete a fuoco bassissimo mescolando continuamente, fino a che la crema risulterà addensata ma ancora fluida. Togliete dal fuoco prima che bolla e lasciate leggermente intiepidire, mescolando ogni tanto.