

STRUDEL DEL CICLISTA.

Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia pref. rettangolare

1 mela

1 pera

150 g di uvetta

40 g di pinoli

1 limone (scorza)

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di marmellata di fichi

mandorle a lamelle

zucchero di canna

1 tuorlo d'uovo

In una ciotola ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida e un pò di grappa per 30 minuti. Sbucciare e tagliare a pezzi la mela e la pera, unire i pinoli, l'uvetta, la scorza grattugiata, lo zucchero e la marmellata di fichi. Mescolare bene e distribuire la farcia sulla pasta lasciando il bordo libero. Arrotolarla e chiudere il bordo superiore. Fare dei piccoli fori picchiando con una forchetta. Spennellare la superficie con il tuorlo sbattuto, cospargere i due cucchiaini di zucchero di canna e le mandorle a lamelle. Infornare a 190° per un'ora.

Valeria By Federica