



Ricetta scaricata da www.ivegan.it
Ivegan: il gusto di non uccidere.

Strudel di mele

Ingredienti per la pasta:

- 200g di farina (anche semi integrale)
- 1 cucchiaio di olio e.v.o.
- 1 pizzico di sale
- 80g vino bianco o di latte di soia (quasi un bicchiere)

Ingredienti per il ripieno:

- 5 mele
- 1 cucchiaio di malto d'orzo
- 25 gr uvetta ammollata
- frutta secca a scelta (noci, mandorle, pinoli, ecc)
- Qualche cucchiaio di marmellata del gusto che preferite (prugne, albicocche, pesche, fichi)
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1/2 limone spremuto
- 1/2 cucchiaio di cannella
- 1/2 bicchiere di vino o brandy

Preparazione:

Disponete la farina a fontana su un piano di lavoro, versate nel centro gli ingredienti liquidi e il pizzico di sale.

Lavorate l'impasto energicamente per circa 15 minuti fino ad ottenere una pasta soda e liscia. (se occorre sporcatevi le mani con della farina o aggiungetene un po')

Lasciate la pasta a riposare avvolta in un telo in un luogo fresco per circa ½ ora.

Pulite le mele, affettatele e bagnatele con il succo di limone, mettetele in una padella e fatele saltare sul fuoco insieme al malto e al brandy (o al vino).

Quando saranno un po' disfatte toglietele dal fuoco ed unitevi l'uva fatta rinvenire in un poco di acqua, la frutta secca, il pane grattato e la cannella.

Poggiate la palla di pasta su della carta da forno e stendetela con il mattarello fino a ottenere un disco molto sottile.

Spalmatelo con un strato leggero di marmellata e disponetevi il ripieno alle mele avendo cura di lasciare liberi i bordi.

Aiutandovi con la carta da forno arrotolate la pasta su se stessa e richiudete delicatamente i bordi.

Cuocete in forno caldo a 180° per circa 30 minuti, lasciate raffreddare e servite ricoperto di zucchero a velo.