

**irca****Linea farciture di frutta****FRUTTIDOR**

strudel con pasta frolla

RIPIENO

FRUTTIDOR MELA	g 1.000
Zucchero	g 50
Uvetta sultanina	g 100
Noci tritate grossolanamente	g 100
Cannella in polvere	g 4-5

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 500
Zucchero semolato	g 120
Tuorli d'uovo	g 100

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora. Stendere la pasta frolla ad uno spessore di mm 3-4 dando una forma rettangolare; al centro sistemarvi una striscia di ripieno precedentemente preparato, lucidare i bordi della pasta con uovo sbattuto e chiudere avvolgendola dando la classica forma allungata. Chiudere bene i bordi schiacciando con le dita e porre gli strudel con la chiusura sotto, su teglie con carta da forno, lucidare la superficie con uovo sbattuto e cuocere a 210-220°C per circa 25-30 minuti. Dopo raffreddamento decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.