

STRUDEL SOFFICE DI UVASPINA

Ingredienti per 6 persone:

- 250 gr di pasta sfoglia surgelata,
- 300 gr di uvaspina,
- 75 gr di zucchero,
- 75 gr di farina,
- 25 gr di burro fuso,
- 5 uova,
- zucchero a velo,
- sale.

Fate scongelare la pasta sfoglia.

Intanto accendete il forno a 180 gradi e preparate una pasta biscotto montando in una ciotola 4 tuorli con lo zucchero, poi aggiungete il burro e la farina.

A parte montate a neve ben ferma 3 albumi con un pizzico di sale e incorporateli al composto mescolando dall'alto in basso e viceversa perchè non smontino.

Ricoprite una placca con un foglio di carta da forno, versatevi il composto formando un rettangolo, livellatelo e cuocete circa 10 minuti.

Intanto tirate la sfoglia in un rettangolo appena più grande.

Quando la pasta biscotto è cotta sformatela e staccate delicatamente la carta.

Senza lasciarla raffreddare, sovrapponetevi subito la pasta biscotto alla sfoglia.

Distribuitevi l'uva spina mondata e lavata, arrotolate e sigillate il punto in cui la pasta si sovrappone con poco uovo sbattuto.

Decorate la superficie con listerelle di pasta sfoglia, lucidate con uovo sbattuto e cuocete per 40 minuti.

Servite tiepido, spolverizzato di zucchero a velo.