

# APFELSTRUDEL 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 1000 g di mele renette
- 50 g di pinoli
- 100 g di mandorle pulite
- uvetta sultanina
- 1 tuorlo d'uovo
- 30 g di zucchero
- 1/2 bicchierino di brandy
- 1 limone (buccia grattugiata)

Fate scongelare la pasta, poi tiratela.

Nel frattempo sbucciate e tagliate le mele a fettine mettendole in una terrina con i pinoli, le mandorle, l'uvetta, lo zucchero, la buccia del limone, mescolate il tutto e irrorate con il brandy, lasciando il composto a macerare per 1/2 ora. Dopo avere steso la pasta, mettete al centro di ogni foglio la metà del ripieno e richiudete la pasta, sovrapponendo i bordi. Sbattete il tuorlo e spennellate la pasta, ponete sulla teglia ricoperta di carta forno e cuocete a forno a 180 gradi per 45/50 minuti.