

# Le ricette di Giuly - Mini Strudel di Mele Veloci

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una versione rapida e facile di un classico dei dolci.

## INGREDIENTI:

- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare pronta
- 2 mele
- 1 manciata di uvetta
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- il succo di un limone
- latte q.b

## PROCEDIMENTO:

Sbucciare e tagliare le mele a dadini, metterle in una ciotola con il succo di limone, la cannella, l'uvetta precedentemente ammollata nell'acqua fredda e strizzata e lo zucchero e mescolare bene.

Prendere la pasta sfoglia, tagliarla in 4 e disporre al centro di ogni pezzo 2 cucchiari del composto di mele.

Avvolgere bene, chiudere, rigirarli, fare dei piccoli tagli in superficie con un coltello e con un pennellino spennellare i fagottini con il latte.

Mettere nel forno statico a 200°C per 20 minuti, infine mettere per 3-4 minuti il grill per dorarli. Lasciare raffreddare e gustarli anche tiepidi.

Buon Appetito!

Data di pubblicazione: 11/04/2026

Salvato in PDF in data: 17/04/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-mini-strudel-di-mele-veloci/11/04/2026/>