

Strudel di ciliegie

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Se non avete molto tempo da dedicare in cucina, ecco un dolcetto veloce da realizzare con le ciliegie; gustosissimo frutto che potete trovare solo in questa stagione. Buon lavoro e buon appetito!

INGREDIENTI:

- 280 g pasta sfoglia Stuffer
- 500 g di ciliegie snocciolate
- 100 g di zucchero
- 1 uovo per spennellare la pasta

PROCEDIMENTO:

1. Dividete a metà le ciliegie snocciolate e cospargetele di zucchero.
2. Srotolate la pasta sfoglia e copritela di ciliegie.
3. Arrotolate il tutto fino a formare uno strudel, sigillate bene le estremità, quindi spennellate con l'uovo.
4. Fate cuocere nel forno preriscaldato a 200 °C per ca. 15 minuti.
5. Potete accompagnare lo strudel con gelato o zabaione alla cannella.
(Notizia segnalata da "Ricettario Stuffer")[\[MORE\]](#)