

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Strudel ai frutti di bosco e cioccolato

Strawberry · Thursday, January 21st, 2010

**Ingredienti:** (6/8 persone)

Per la pasta :

- 350 gr farina
- 50 gr burro
- un uovo
- 50 gr zucchero

Per il ripieno :

- 1 kg frutti di bosco
- 100 gr cioccolato fondente
- 50 gr burro
- un limone
- 20 gr pistacchi
- menta fresca
- 100 gr zucchero di canna
- 30 gr vino bianco
- zucchero a velo

### **Preparazione:**

Versate la farina su una spianatoia, formate un buco al centro, unire gli altri ingredienti per la pasta, lavoratela fino ad ottenere un impasto morbido e liscio e lasciarla riposare per almeno mezz'ora. Lavate i frutti di bosco, saltateli in una padella con la buccia grattugiata del limone, il burro e lo zucchero di canna, bagnateli con il vino bianco e lasciare evaporare, quindi unite la menta e i pistacchi, alzate la fiamma e cuocete fino a quando il composto non sarà asciutto. Con un mattarello stendete la pasta in una sfoglia, adagiate i frutti di bosco con il cioccolato\ a scaglie e arrotolatela su se stessa. Disponete lo strudel su una placca da forno spennellata con del burro fuso e cuocetelo in forno a 180° per 20 minuti. Estratelo dal forno , lasciatelo raffreddare, tagliatelo a fette e spolverizzate con zucchero a velo.

This entry was posted on Thursday, January 21st, 2010 at 3:16 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

---

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.