



STRUDEL DI ZUCCA E AMARETTI

Ingredienti:

Per la pasta

- 200 g di farina integrale
- 100 g di farina 0
- 150 g di acqua tiepida
- 1 uovo
- 40 g di olio di mais

Per il ripieno

- 500 g di zucca mantovana cotta al forno
- 60 g di Dietor Cuor di Stevia
- 50 g di amaretti
- 100 g di pane grattugiato
- 50 g di uvetta
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 3 cucchiaini di rum
- 3 cucchiaini di latte per spennellare

Procedimento:

Iniziamo dalla pasta. Disponete a fontana le due farine (integrale e di tipo 0), poi versate l'acqua e l'olio di mais, aggiungete l'uovo impastare energicamente fino ad ottenere un impasto elastico e consistente. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola o in un canovaccio e lasciate riposare per circa un'ora a temperatura ambiente.

Per il ripieno, schiacciate grossolanamente la polpa della zucca; in una ciotola, unite gli amaretti sbriciolati, l'uvetta ammollata e strizzata, la stevia, la cannella ed il rum.

Riprendete la pasta e tiratela sottile, dando una forma rettangolare, spolverate con il pane grattugiato e adagiare al centro il ripieno, lasciando liberi i bordi; arrotolate la sfoglia e sigillate bene i lati, poi praticate

dei tagli sulla superficie in modo che fuoriesca il vapore durante la cottura.

Spennellate tutta la superficie dello strudel con il latte e infornate a 180°C per 40 min.