

Strudel Felice



INGREDIENTI:

PER LA PASTA

- 150 gr di farina di riso
- 125 gr di amido di riso
- 70 gr di zucchero a velo
- 3 cucchiaini grandi di margarina o olio vegetale a scelta (vinaccioli...)
- latte vegetale (mandorle, riso, cocco...) o acqua quanto basta a rendere elastico l'impasto
- un pizzico di sale

PER IL RIPIENO

- 1 mela
 - 1 pera
 - pangrattato di riso
 - gocce di cioccolato*
 - cannella
- *ma ci si può sbizzarrire secondo i gusti: mandorle, noci, nocciole, pistacchi, uvetta, prugne secche...

PREPARAZIONE:

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare una palla. Far riposare in frigorifero 1/2h.

Stendere l'impasto su carta forno, con la quale ci si aiuterà per avvolgere il ripieno.

Cospargere il fondo col pangrattato di riso (assorbe l'umidità della frutta).

Versare la frutta precedentemente tagliata a pezzetti, profumata con cannella e arricchita con gocce di cioccolato o ciò che più vi piace.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 35 min.

Cospargere di zucchero a velo.

Gustare anche tiepido.