



Pasticceria
Cavalletti



Pasticceria Cavalletti
Via Nemorense, 179/181
00199 Roma
Tel. 06.86.32.48.14
Fax 06.86.32.48.05
pastcav@tin.it

La Ricetta del mese

STRUDEL DI MONACO

INGREDIENTI

MELE RENETTE	3
UVA SULTANINA	100 gr.
	80 gr.
PINOLI	100 gr.
CONFETTURA DI ALBICOCCA	

PROCEDIMENTO

Fare una dodolata* con 3 mele renette, 100 gr. di uva sultanina, 80 gr. di pinoli, 100 gr. di confettura di albicocca. Profumare con rum (se il composto risultasse troppo morbido, aggiungere del pane grattugiato). Versare il composto in uno stampo foderato di pasta frolla. Ricoprire con la stessa. Cuocere in forno per 40/50 minuti a 220 gradi.

* = tagliare a dadini

Ricetta del mese

Storia della Pasticceria

Per le vostre feste



Graphic by **bitnet**
internet e comunicazione