



STRUDEL DI FRUTTA SECCA

Ingredienti

Per la pasta

300 g farina tipo 2

60 g olio di oliva

1 pizzico di sale marino integrale

latte di riso integrale

Per il ripieno

granella di nocciole tostate

granella di noci tostate

granella di mandorle tostate

uvetta sultanina

albicocche secche

Preparazione:

Sul piano di lavoro impastare tutti gli ingredienti indicati fino a ottenere una massa liscia e morbida, aggiungendo dell'acqua tiepida solo se necessario. Coprire la pasta con una ciotola rovesciata e farla riposare per circa 1 ora. Nel frattempo, tostare le nocciole, le noci e le mandorle in una padella e successivamente tritarle unendo l'uvetta e le albicocche secche.

Con il matterello stendere la pasta dello spessore di un centimetro adoperando pochissima farina, distribuire il ripieno preparato in precedenza e arrotolare la pasta su se stessa. Infornare a 180° per circa 30 minuti.

È possibile aggiungere gocce di cioccolato fondente.