



---

## MINI STRUDEL MELE, UVETTA, NOCI E CANNELLA

(vegan, senza zucchero)

3 mele grandi  
1 limone bio  
100 g di noci tritate  
100 g di uvetta  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
1 pizzico di sale integrale

300 g di farina tipo 0  
3 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva  
1 cucchiaio di aceto di mele  
1 pizzico di sale

Ho impastato la farina con l'olio e l'aceto, aggiunto un pizzico di sale e acqua a poco a poco. Ho messo a riposare in frigo qualche ora (si stende meglio e rimane più croccante).

Nel frattempo ho tagliato le mele a dadini (lasciando la buccia), ho aggiunto la buccia del limone a filini, il succo del limone, la cannella, l'uvetta, le noci tritate e mischiato bene.

Ho steso l'impasto e tagliato dei quadrati, poi li ho stesi più sottili e li ho riempiti con le mele.

Ho cotto a 175 gradi fino a doratura, 15/20 minuti.

Se preferite che sia più dolce basta aggiungere dello zucchero di canna con le mele e magari servire con un filo di miele o sciroppo d'acero.

---

\*

<http://www.stellapederzoli.it/mini-strudel-con-le-mele-senza-zucchero/>