

## Strudel Barbara



### Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia vegan  
3 pere  
50 gr di zucchero di canna  
½ cucchiaino di vaniglia in polvere  
50 gr di cioccolato amaro  
30 gr di pistacchi crudi non salati  
80 gr di fragole secche  
1 cucchiaio di pan grattato  
2 cucchiari di marmellata di pere  
½ fava di tonka grattugiata fina o macinata al mortaio

### Preparazione:

Sbucciare le pere e tagliarne a cubetti la polpa;  
in una casseruola mettere lo zucchero e farlo fondere a fuoco bassissimo, solo se necessario aggiungere un cucchiaio di acqua;  
aggiungere i cubetti di pera e la vaniglia allo zucchero sciolto e far cuocere quattro-cinque minuti, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare;



mettere le fragole in una ciotola con dell'acqua calda e farle rinvenire per mezz'ora, passato questo tempo metterle in un colino a sgocciolare e lasciarcele fino al momento dell'uso;

in una ciotola capiente mescolare delicatamente tutti gli ingredienti della farcia: togliere dalla casseruola le pere con una schiumarola per evitare l'eccesso di liquido, aggiungere i pistacchi interi, il cioccolato tagliato con la lama di un lungo coltello, fragole rinvenute, pangrattato, marmellata di pere, fava di tonka polverizzata;

srotolare la pasta sfoglia e tagliare delle strisce oblique sui fianchi che saranno ripiegate alternandole sulla farcia per chiudere lo strudel;  
in mezzo alla sfoglia distribuire uniformemente il composto;  
piegare per primi i pezzi di pasta più corta verso l'interno e poi quelli laterali alternandoli;  
spolverare di zucchero e far cuocere circa dieci minuti (dipende dal forno) a 200° in forno pre-riscaldato, sarà cotto quando la pasta avrà un bel colore dorato.

NB: le fragole si possono mettere a bagno in un liquore; al posto del cioccolato tagliato col coltello si possono usare le pepite di cioccolato; le fave di tonka si trovano nei negozi ben forniti in spezie e aromi, oppure si possono comprare su Internet.

