

STRUDEL AUX POMMES ET A LA PATE FILO

Il me restait de la pâte filo et des pommes alors pourquoi pas ?

INGREDIENTS :

Un paquet de pâte filo

3 pommes

sucré, raisins secs, cranberries, cannelle, poudre d'amandes, pignon de pins.....enfin tous ces petits trucs qui traînent dans les placards et qui donnent du bon goût



PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°

Couper les pommes en fines lamelles

Etaler la moitié des feuilles filo sur une plaque allant au four

Mettre des lamelles de pommes

Saupoudrer de sucre, ajouter les raisins secs, la camelle, la poudre d'amande, les pignons, les cranberries....etc....remettre une couche de pommes et une autre avec le sucre....

Rouler les feuilles filo

Recommencer avec le reste de feuilles et le reste de pommes

Badigeonner de jaunes d'œufs

Cuire au four 180° 20mn environ



<http://katarinetta.canalblog.com/>