



strudel sbrisolone alla confettura di pesche di laura



## **Ingredienti**

15 biscotti McVitie's Original Digestive

140g di burro

100g di farina

1 uovo

2 cucchiaini di zucchero

confettura di pesche

## **Preparazione**

In una terrina riducete in briciole 15 biscotti McVitie's Original Digestive.

Fate sciogliere il burro a bagnomaria e lasciatelo intiepidire.

Unite ai biscotti la farina setacciata, lo zucchero, 1 uovo e il burro.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti e stendeteli su una teglia con foglio di carta da forno.

Al centro ponete qualche cucchiaino di confettura di pesche e chiudetela all'interno creando uno strudel.

Mettete in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti (funzione statica).

Lasciate freddare.

<http://lepassionidellamiavita.blogspot.it/2013/02/mcvities.html>