

- Strudel de manzana -



INGREDIENTES

PARA LA MASA:

500 G DE PASTA DE HOJALDRE

PARA EL RELLENO:

3 MANZANAS

50 G DE NUECES

40 G MANTEQUILLA SIN SAL

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

80 G DE AZÚCAR

1 CDTA DE CANELA

½ CDTA DE SAL

70 G DE PASAS

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA DECORAR

MANTEQUILLA EXTRA PARA BARNIZAR

PROCEDIMIENTO

PARA LA MASA:

1. ESTIRA LA PASTA DE HOJALDRE CON UN RODILLO SOBRE UN ESPACIO LISO Y LIMPIO; ESPOLVOREA CON HARINA PARA QUE NO SE PEGUE A LA SUPERFICIE.

2. PRECALIENTA EL HORNO A 180 ° C.

PARA EL RELLENO:

3. CORTA LAS MANZANAS EN CUADROS PEQUEÑOS, CUIDA QUE NO SEAN MUY DELGADOS PARA EVITAR QUE SE HAGA PURÉ AL COCINARSE.

4. MEZCLA EN UN BOWL LAS MANZANAS CON EL AZÚCAR, LA MANTEQUILLA, NUEZ, CANELA, PASAS Y SAL.

5. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y REVUELVE.

6. CUANDO ESTÉ LISTO, VIERTE EL RELLENO EN EL CENTRO DE LA MASA ESTIRADA DEJANDO UN ESPACIO DE 4 CM EN EL BORDE.

7. CORTA TIRAS DEL MISMO TAMAÑO DE AMBOS LADOS DE 2 CM Y PÁSALAS DE UN LADO AL OTRO PARA FORMAR UNA TRENZA.

8. CUANDO LA TRENZA ESTÉ FORMADA, BARNIZA CON MANTEQUILLA DERRETIDA.

9. HORNEA POR 30 MINUTOS O HASTA QUE TENGA UN COLOR DORADO.

10. RETIRA DEL HORNO Y DEJA QUE SE ENFRÍE 15 MINUTOS ANTES DE CORTARLO.

11. ESPOLVOREA UN POCO DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.

12. ¡DISFRUTA!