

Receta de Strudel de Manzana

01 Jul 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana y primer día del **mes de Julio** os dejo una nueva receta de postres, en esta ocasión se trata de un rico **Strudel de Manzana** que seguro que os gustará y sobre todo si sois amantes de esta rica y beneficiosa fruta.

Ingredientes

- Masa de hojaldre congelada (un bloque de 250grs)
- Mantequilla
- Pan rallado
- Manzanas (cuatro)
- Pasas (100grs, opcional)
- Azúcar
- Canela molida (dos cucharadas)
- Huevo (uno)

Modo de Preparación

1. Descongelar la masa a temperatura ambiente
2. Pelar las manzanas, cortarlas en rodajas muy finas y ponerlas en un bol
3. Espolvorear con 150grs de azúcar, añadir las pasas remojadas en agua y escurridas y la canela, remover todo con cuidado
4. Con un rodillo estirar la masa formando un rectángulo, espolvorear con un poco de pan rallado para que absorba los jugos de la manzana
5. Colocar el relleno de manzanas y regarlo con dos cucharadas de mantequilla fundida
6. Doblar la masa hacia dentro de los lados largos de la masa y superponer un lado corto, untar los bordes con la clara del huevo para que se pegue
7. Por último doblar el otro lado y pintar la superficie con la yema del huevo
8. Precalentar el horno a 200°
9. Colocar el Strudel sobre la bandeja del horno un poco engrasada
10. Meter al horno y dejarlo unos 40 minutos hasta que esté doradito
11. Dejar enfriar, colocarlo en una fuente o bandeja alargada y cortarlo en rebanadas
12. Servir acompañado de un buen café y....buen provecho!!!