Apple Strudel

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Azucar: 200 grs
Canela: 1 cda
Manzanas golden: 3 Unidades
Mantequilla: 90 grs
Nata: 120 miliitros
Azúcar moreno: c/n
Concentrado de manzana: 50 grs
Mantequilla: 90 grs
Masa Filo: 2 Láminas
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- *Pelar* las manzanas y cortarlas en cubos pequeñitos.
- Mezclarlas con el concentrado de *manzana* y la canela y poner en un recipiente tipo papillote.
- Hornear a 160 Cº durante 1 hora.
- Calentar la leche con la *mantequilla*.
- En un cazo calentar el azúcar hasta obtener un caramelo ligeramente dorado.
- Añadir la mezcla anterior, retirar del fuego, añadir la sal y mezclar bien.
- Con ayuda de un cortapasta con formar de flor cortar la masa filo.
- Poner sobre papel de horno, pintar con *mantequilla*, espolvorear con azúcar moreno y hornear a 160 ºC durante 10 minutos.
- Colocar la *manzana* en vasitos, verter por encima el toffee y terminar con las flores de pasta filo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/apple-strudel