

# Masa de strudel

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite:** 25 cc

**Sal:** Una pizca

**Agua:** Cantidad necesaria

**Harina 0000:** ¼ k

**Azúcar:** Una pizca

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* con la sal, el azúcar y el agua.
- Incorpore el aceite y agua hasta formar una masa desprolija.
- Vuelque la masa sobre la mesada y amase durante 10 minutos.
- Deje descansar en lugar tibio tapada por un film durante 2 horas.
- Estire la masa con un palote hasta obtener una masa muy delgada.
- Disponga sobre un lienzo enharinado y estire con las manos hasta obtener una masa casi transparente.

## Utilización

- Pincele la masa con *manteca* fundida y disponga el relleno elegido en el extremo de la masa y enrolle con la ayuda del lienzo.
- Cocine en horno medio.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/masa-de-strudel>