

Strudel de frutos silvestres

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Almendra molida: 50 g

Azúcar: 25 g

Frutos silvestres: 200 g

Huevo para pintar masa: 1 Unidad

Queso ricota: 100 g

Azúcar moreno: 1 cda

Almendra Fileteada: 50 g

Yema de huevo: 1 Unidad

Pasta de filo: 12 Hojas

Preparación de la Receta

- Para comenzar, colocamos el queso en un cuenco y lo mezclamos con la yema y el azúcar y batimos bien.
- Luego, añadimos los frutos silvestres (guardamos algunos para decorar) y espolvoreamos con una pizca de azúcar moreno y *almendra*.
- Precalentamos el horno a 180°C.
- Por otro lado, cortamos las hojas de la masa filo en cuadrados y las pincelamos con *manteca* derretida solo por uno de los lados. Luego, unimos 3 hojas, colocamos el relleno en el interior y enrollamos.
- Pincelamos con *huevo* batido y llevamos al horno hasta que la masa esté dorada, aproximadamente unos 10 minutos.
- Pasado el tiempo, decoramos con los frutos que habíamos reservado y servimos.

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