Strudel de frutos silvestres



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Almendra molida: 50 g
Azucar: 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 180ºC.
- 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