elGourmet

Strudel de Manzana

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para el relleno:

Azucar: 100 g
Dulce de membrillo: 100 g
Manteca clarificada: 100 g
Bizcochuelo molido: 50 grs.
Canela: Cantidad deseada
Manzanas verdes: 4 Unidades
Pasas de Uva: 50 g

Para la masa:

Agua tibia: 125 cc
Manteca: 60 g
Huevo: 1 Unidad
Sal: 1 cdita.
Harina: 300 g

Preparación de la Receta

Para la masa

- Tamizamos la *harina* y agregamos 1 cucharadita de sal fina.
- Luego, formamos una corona, agregamos el *huevo* y el agua tibia.
- Tomamos la masa e incorporar la *manteca*.
- Sobamos la masa durante 10 minutos golpeándola sobre la mesada.
- Dejamos reposar envuelta en un film pincelado con *manteca* durante 30 minutos, por lo menos, en ambiente cálido.
- Pasado ese tiempo, estiramos la masa con las manos enharinadas sobre un mantel hasta obtener una superficie aproximada de 1metro cuadrado.

Para el relleno de manzanas

- Cortamos en cubos 4 manzanas verdes peladas.
- Luego, pincelamos con *manteca* clarificada la masa de strudel previamente estirada, distribuir el azúcar y las masitas molidas dejando liberados los moldes.
- Espolvoreamos con canela, acomodamos las manzanas cortadas sobre lo esparcido, las pasas de uva y el dulce de membrillo con una manga.
- Enrollamos el strudel y acomodamos en una placa enmantecada.
- Pincelamos la masa de strudel con *manteca* clarificada.
- Llevamos al horno a 180°C durante 35 minutos.
- Cuando retiramos del horno, pincelamos el strudel con *manteca* clarificada y lo espolvoreamos con azúcar impalpable.
- Servimos con *crema* inglesa en la base.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-manzana-2