

STRUDEL DE MANZANA

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Manzanas: 3

Nueces: 50 gr

Pan Rallado: 50 gr

Canela: 1 Cucharadita

Manteca: 50 gr

Pasas de uva negras: 50 gr

Azúcar: 80 gr

Ron: 50 ML

Ralladura de limón:

Azucar impalpable:

para la masa

Harina: 250 gr

Vinagre de manzana: 1 Cucharada

Manteca: 50 gr

Huevo: 1

Agua: 100 ML

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol la *harina*, el *huevo*, la *manteca*, el *vinagre* y el agua
- Amasar hasta que esté todo integrado
- Dejar descansar la masa durante 1 hora.

Para el relleno

- Cortar las manzanas en rodajas finitas
- Colocar en un bol e incorporar la canela, el azúcar, la ralladura de *limón*, el pan rallado, las nueces, el *ron* y las pasas de uva
- Estirar la masa sobre un lienzo enharinado, hasta que quede casi transparente
- Enmantecar la superficie de la masa y distribuir el relleno
- Enrollar ayudándose con el lienzo

- Pincelar con *manteca* y llevar a horno medio entre 35 minutos
- Al retirar del horno decorar con azúcar impalpable.
- Servir frío o caliente.
- Se puede acompañar con helado o *crema* chantilly.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-manzana-3>