

Strudel de Manzanas por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Masa

Huevo: 1 Unidad

Harina 0000: 300 grs

Mantequilla: 90 grs

Agua: 120 cc

Mantequilla clarificada: 1 cda

Sal: c/n

Relleno

Azúcar: 100 grs

Manzanas: 2 Unidades

Nueces: 50 grs

Canela: c/n

Mantequilla: 40 grs

Pasas de Uva: 50 grs

Preparación de la Receta

Masa

- Formar un volcán de *harina* sobre la mesada y agregar en el centro, el resto de los ingredientes.
- Ir incorporando la *harina* de a poco, hasta formar un bollo tierno y liso.
- Tomar la masa y darle golpes sobre la mesada para darle mayor elasticidad.
- Tapar con film y dejar descansar, fuera de la heladera por 40 minutos como mínimo.
- Estirar bien fina la masa con palote.
- Luego pasarla sobre un mantel limpio, seguir estirando la masa con la ayuda de las manos (utilizar el canto de la mano para evitar pellizcar la masa con las uñas y que se rompa).
- Estirar la masa lo más fina posible hasta que casi quede transparente.
- Cubrir con un lienzo húmedo para evitar que se quede y reservar

Relleno

- Cortar las manzanas en cuadraditos.
- Mezclar con los demás ingredientes.

Armado

- La masa del strudel estará estirada sobre el mantel.
- Dividir la masa a lo largo, en 1 o en 2 partes, dependiendo del tamaño del strudel que se quiera obtener.
- Pincelar la masa con la *mantequilla* clarificada.
- Colocar sobre un extremo el relleno y enrollar, con la ayuda del mantel.
- Emprolijar los costados y colocar el strudel sobre una placa enmantecada y siempre procurando colocar la unión de masa hacia abajo.
- Pincelar el strudel con *mantequilla* clarificada.
- Hornear a 180 °C por 30 minutos.
- Es importante, que para el armado, el relleno este bien frio.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-manzanas-por-juan-manuel-herrera>