

# Strudel de manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Aceite Neutro:** 25 cc

**Harina:** 300 grs.

**Sal:** 5 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Agua:** 150 cc

### Relleno de manzanas

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Manzanas Granny Smith:** 1/2 k

**Azucar:** 150 grs.

**Pasas de uva negras:** 100 g

**Canela En Polvo:** A gusto

**Jugo de Limón:** 20 cc

**Nueces:** 100 g

### Varios

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

**Helado de crema:** A gusto

**Manteca clarificada:** 200 grs.

**Migas de biscochuelo:** 70 g

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezcle en un bowl todos los ingredientes húmedos, luego agregue la *harina* previamente tamizada, mezcle nuevamente hasta hacer una masa uniforme.
- Amase golpeando contra la mesada hasta obtener una masa lisa, suave y que no se adhiera más a la mesada

- Al hacer esto asegúrese de ir girando la masa
- Una vez que obtenga una masa lisa haga un bollo, píntelo con aceite y envuelva en papel film
- Deje descansar en un sitio tibio durante 1 hora
- Estire un lienzo de 1, 5 metros por 1 metro sobre la mesa y espolvoree con *harina*
- Luego espolvoree la masa con *harina* y colóquela en el centro del lienzo.
- Con la ayuda de un palo de amasar estire la masa hasta formar un pequeño rectángulo
- Levante la masa y colóquela sobre el revés de las manos y con los puños casi cerrados comencen a estirla separando las manos.
- Gire la masa a medida que se estira para obtener un rectángulo.
- A medida que la masa crece para no hacer un agujero apóyela sobre el brazo y no sólo las muñecas.
- Cuando la masa está demasiado grande como para sostenerla colóquela sobre el lienzo.

## - Para seguir estirando

- Tome los bordes gruesos con las yemas de los dedos y estíralos.
- La masa se debe estirarse hasta que quede transparente (aproximadamente de 1x 1, 5m. )
- Retire con una tijera los bordes gruesos.
- Deje orear la masa 10 minutos para que se seque ligeramente.

## Relleno de manzanas

- Pele y corte las manzanas en pequeños dados.
- Colóquelas en un recipiente junto con el *jugo de limón* y el azúcar, mezcle.
- Escurra sobre un *tamiz* por 30 minutos
- El azúcar logrará extraer jugos de las manzanas que de otra forma humedecerían el fondo del strudel.
- Una vez escurridas las manzanas mezcle con las nueces, pasas, ralladura de *limón* y canela.

## Armado

- Pinte suavemente con la *manteca* clarificada fundida la masa estirada.
- Espolvoree las migas por toda la masa.
- Coloque el relleno de manzanas a unos 10cm del borde, todo a lo largo en una banda de 7cm de ancho.
- Sobre el lado en el que está el relleno, tome el lienzo y levante hacia delante, enrolle con la ayuda del lienzo.
- Una vez enrollado colóquelo sobre una placa enmantecada torciéndolo de ser necesario, cuidando de poner el cierre hacia abajo.
- Con la ayuda de un pincel pinte el strudel con abundante *manteca* clarificada.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 45 minutos, hasta que este tostado.
- Retire del horno y pinte nuevamente con *manteca* clarificada.

## Presentación

- Corte en porciones y acomode sobre una fuente.

- Espolvoree con azúcar impalpable y acompañe con helado a gusto.

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