Strudel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua: 200 cc
Aceite: Cantidad necesaria
Harina 0000: 250 g
Sal: Una pizca
Azucar: 1 cdita.

Relleno

Manzanas verdes: 1 k
Canela: 1 cdita.
Polvo de Almendras: 1 cda.

Varios

Manteca derretida: Cantidad necesaria
Harina:
Polvo de Almendras:
Azucar impalpable:

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la sal y el aúzcar, agregue el aceite y por último el agua y el *harina*.
- Mezcle bien para integrar todos los ingredientes.
- Amase hasta logra un bollo elástico, liso y homogéneo.
- Regrese la masa al bowl pinte con aceite y deje reposar durante 30 minutos.

Relleno

- Pele las manzanas y corte en cubos de 5 x 5 mm de lado.
- Lleve las manzanas y el azúcar a una *cacerola* y cocine a fuego moderado durante 15 minutos.
- Cuele para eliminar el agua de cocción por completo
- Condimente con canela y almendras en polvo o pan rallado.

Strudel

- Estire apenas el bollo con un palote.
- Disponga un lienzo sobre la mesa de trabajo, espolvoree con *harina*
- Acomode la masa y estire lo más fina posible con las manos.
- Empareje los bordes y pinte con *manteca* derretida, espolvoree con polvo de almendras.
- Disponga las manzanas en uno de los extremos y cierre apenas los bordes.
- Comience a enrollar con la ayuda del lienzo hasta formar el strudel.
- Coloque sobre placa enmantecada y pinte con *manteca* derretida.
- Cocine en horno medio (175° C) durante 35 minutos.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strudel