



<https://www.mepillasquisando.com>



STRUDEL DE MANZANA



El Apfelstrudel o strudel de manzana es un postre típico de la cocina austriaca y de Alemania, cuyos orígenes podrían remontarse a antiguas recetas de las cocinas bizantina, armenia o turca.

INGREDIENTES:

3 Láminas de Hojaldre.
3 Manzanas.
50 gr. de Mantequilla.
1 Cucharada sopera de Canela.
1 Puñado de Almendras fileteadas.
50 ml. de Ron.
50 gr. de Pasas.
1 Limón.
250 gr. de Azúcar
1 Cucharada de Azúcar glas.
Pan rallado.

ELABORACIÓN:

Remojamos las pasas en ron. Mientras tanto pelamos y cortamos las manzanas en daditos, las ponemos en un bol con la ralladura de limón y su zumo, esto hará que se oxide la manzana. Ponemos una olla al fuego con la manzana, la mantequilla derretida, el azúcar y la canela. Cocinamos unos 20 minutos. Una vez cocinada bien la manzana añadimos el pan rallado para que absorba el caldo a la hora de liar con el hojaldre. Pasamos al bol y mezclamos con las pasas bien escurridas y las almendras. Untamos con mantequilla el hojaldre y colocamos el relleno dejando libres los bordes. Conforme vamos enrollando untamos con mantequilla para que se cierre bien, damos unos cortes decorativos que también evitan que se infle y explote. Precalentamos el horno a 180° y metemos el rollo unos 20 minutos o hasta que esté dorado. Una vez listo y frío, espolvoreamos con azúcar glas o pintamos con alguna mermelada.

<https://www.mepillasquisando.com>