

# STRUDEL DE MAÇÃ COM MASSA FOLHEADA

## INGREDIENTES

- 1 unidade de massa folhada laminada (300 g)
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 2 maçãs picadas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- canela a gosto
- 2 colheres (sopa) de uva passa (opcional)
- ovo batido para pincelar sobre a massa e fazê-la dourar
- açúcar de confeiteiro (glaçúcar) para finalizar

## MODO DE PREPARO

Deixe a massa folhada descongelar em temperatura ambiente por 45 minutos ou em geladeira por 10 horas.

Abra a massa em uma superfície limpa e lisa.

Em seguida, polvilhe a farinha de rosca no centro da massa, para que ela absorva a umidade da maçã.

Coloque as maçãs picadas no centro da massa e polvilhe as 2 colheres de açúcar e a canela sobre as maçãs.

Adicione as uvas passas ao recheio.

Com a ajuda de um pincel, passe um pouco de água nas bordas da massa folheada.

Em seguida, feche a massa, dobrando as bordas em direção ao centro.

Passe a massa recheada para uma assadeira antiaderente e pincele um ovo batido sobre a massa, para dourar.

Leve à geladeira por 20 minutos.

Após esse tempo, coloque no forno a 180° C por aproximadamente 50 minutos.

Polvilhe açúcar por cima e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14522-strudel-de-maca-com-massa-folheada.html>