

# STRUDEL ESPECIAL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras farinha de trigo  
2 colheres sopa bem cheias de manteiga  
1 colher de chá de sal  
½ xícara de água

### RECHEIO:

Recheio: 3 colheres sopa bem cheias de manteiga  
½ xícara de farinha de rosca  
3 maçãs descascadas e cortadas bem finas  
1 xícara e ½ de açúcar  
100 g uvas passa sem sementes  
1 colher sopa de canela em pó  
1 limão pequeno

### COBERTURA:

Cobertura: 2 gemas  
Açúcar e canela

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Peneire a farinha com sal.  
Junte a manteiga e a água.  
Amasse muito bem.  
Cubra e deixe descansar por 10 minutos.  
Feito isso abra a massa com o rolo bem fina sobre mármore polvilhado com farinha de trigo.  
Depois de bem esticada, passe para um guardanapo úmido.  
Deite sobre as maçãs já cortadas o suco do limão.  
Espalhe sobre a massa uma pasta homogênea feita com a farinha de rosca e a manteiga .  
Espalhe essa pasta sobre a massa já aberta. Depois cubra com as fatias de maçã e as passas .

Por cima de tudo polvilhe com o açúcar já misturado com a canela.

Com, o auxílio do guardanapo vá enrolando essa massa como para rocambole.

Coloque o strudel em um tabuleiro untado, dobre as pontas para baixo, pincele a superfície com as gemas e polvilhe com o açúcar e a canela.

Asse em forno moderado mais ou menos por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42088-strudel-especial.html>