

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>