

STRUDEL DE MAÇÃ – RECEITA ALEMÃ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 8 maçãs grandes descascadas, sem sementes e cortadas em fatias finas ou raladas

1/2 xícara de açúcar

1 colher (chá) de canela em pó

1/2 xícara de uvas passas brancas, sem sementes

Caldo de 1 limão

Manteiga derretida para pincelar ou 2 gemas

1/2 xícara de amêndoas sem pele, picadas

1/2 colher (chá) de cardamomo ou noz-moscada ralada

1/2 colher (chá) de gengibre

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela grande, coloque as fatias de maçã, açúcar, canela, passas, o limão, o cardamomo e o gengibre misture delicadamente e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Para abrir a massa forre a superfície com papel manteiga ou um pano bem limpo.

Com um rolo, abra a massa rapidamente em todas as direções até ficar bem fina, quase transparente.

Pincele a massa com manteiga derretida, polvilhe uma faixa horizontal de massa, com 10 cm de largura, com amêndoas picadas e, por cima, distribua a mistura de maçã, deixando um espaço de cerca de 4 cm nas duas extremidades da faixa de massa para o recheio não escapar enquanto enrolar o strudel.

Levantando o pano, enrole o strudel como se fosse um rocambole, pincele a parte superior com manteiga derretida ou as gemas.

Unte uma assadeira com manteiga, achate as pontas do strudel com uma espátula, coloque-o na assadeira, leve ao forno para assar por 10 minutos.

Reduza a temperatura para média (180°C) e asse por cerca de 20 minutos ou até ficar dourado. Polvilhe açúcar por cima e sirva de preferência com sorvete de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43901-strudel-de-maca-receita-alema.html>