STRUDEL LIGHT DE MAÇA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 ovo

1 pitada de sal

1/3 xícara (chá) de água

½ colher (sopa) de adoçante culinário

2 colheres (chá) de óleo

RECHEIO:

Recheio:2 colheres (sopa) de margarina light derretida

3 maçãs ácidas descascadas e sem sementes cortadas em fatias finas

Suco de ½ limão

½ colher (chá) de canela em pó

½ xícara (chá) de uva passa branca sem semente

½ xícara de adoçante culinário

¼ xícara (chá) de nozes picadas

MODO DE PREPARO

Numa tigela, coloque a farinha, abra um buraco no meio e junte o ovo, o sal, o adoçante e o óleo. Adicione a água aos poucos e misture bem até obter uma bola que não grude nas suas mãos. Deixe descansar por 30 minutos. Enquanto isso prepare o recheio, misturando todos os ingredientes, menos a margarina. Quando estiver pronto, volte para a massa.

Divida toda ela em duas partes, abra cada uma com um rolo e estique até deixar bem fino. Corte em retângulos de 40 x 25 cm, mais ou menos. Pincele cada pedaço desse com margarina derretida e coloque o recheio. Deixe 5 cm da borda de todos os lados.

Enrole a massa como se fosse um rocambole, feche as bordas, pressionando bem e coloque em uma assadeira untada. Asse em um forno médio baixo preaquecido até dourar a parte de cima. Retire, pincele com leite frio e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49267-strudel-light-de-maca.html