



Strudel

DE MANZANAS y CANELA

Ingredientes

Masa

- 300 g de harina
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 125 cc de agua tibia
- 60 g de manteca

Relleno

- 1 kg de manzanas verdes
- 100 g de **azúcar Chango**
- Ralladura de ½ limón
- 50 g de pasas de uva
- 100 g de bizcochuelo molido
- 1 cucharada (de té) de **canela en polvo Chango**
- 100 g de manteca clarificada
- Opcional: 100 g de cubos de dulce de membrillo
- **Azúcar impalpable Chango** para decorar

Preparación

Masa

Tamizar la harina y la sal y hacer una corona • Colocar en el hueco el huevo y el agua tibia • Integrar rápidamente la masa • Agregarle la manteca bien blanda • Sobarla durante varios minutos y reservar en reposo en sitio tibio por 30 minutos (la masa envuelta en film aceitado) • Estirar la masa sobre un mantel enharinado • Rellenar y arrollar • Pasar a una placa y hornear de 40 a 45 minutos aprox. a 180°C.

Relleno

Estirar la masa del strudel • Pintar con manteca clarificada • Colocar las manzanas (cortadas en bastones) en un solo costado • Esparcir el bizcochuelo molido, la **canela en polvo Chango**, la ralladura de limón, las pasas de uva y el **azúcar Chango** sobre las manzanas • Utilizar un extra de manteca clarificada por encima del relleno • Enrollar el strudel y doblar los bordes • Hornear a 180°C de 40 a 55 minutos • Cuando el strudel esté tibio o frío, espolvorear con un poquito de **azúcar impalpable Chango** y después cortarlo en porciones.

¡Tip!

- Es un clásico que el strudel se sirva con alguna salsa de vainilla o crema inglesa.
- Podemos agregar unas frutas rojas para darle un toque más ácido.