

Apfelstrudel

para 4 personas

1ud. masa de hojaldre la cocinera
4ud. manzana golden
1puñado pasas sin semillas
1puñado nuez picada
6cuchara sopera azúcar
1cucharadita canela
huevo batido para pintar el hojaldre
1puñado nuez picada (4 enteras para decorar)
6cuchara sopera azúcar
1cucharadita canela
huevo batido
azúcar glass



Precalear el horno a 200 grados. Se deja descongelar a temperatura ambiente la masa de hojaldre. Mientras se trocean las manzanas, se les añade el azúcar y la canela y se ponen a cocer a temperatura máxima en el microondas unos 10 minutos. Dejar enfriar y mezclar con las pasas y las nueces troceadas.

Colocar la masa de hojaldre sobre la mesa espolvoreada con harina y extenderla hasta obtener un cuadrado de unos 30 cm x 30 cm (el ancho de la bandeja de horno). Colocar en el centro la mezcla formando una franja horizontal y envolver con la masa sobrante por arriba y por abajo y apretar la masa por los lados (como una empanadilla) para que no se salga la manzana. Meter al horno unos 45 minutos.

Espolvorear con azúcar glass y colocar 4 medias nueces en línea para decorar. Dejar enfriar y.... ¡Bon appétit!

