

Strudel de manzana



- 1 lámina de hojaldre
 - 120 gramos de azúcar
 - 200 gramos de manzanas (preferiblemente Reineta)
 - 2 cucharadas de canela
 - 40 gramos de pasas
 - 30 gramos de mantequilla
 - 1 yema de huevo
 - Almendras picadas (opcional)
- Pon las pasas en remojo (en agua o vino dulce).
 - Corta la manzana en dados y sofríelas con la mantequilla, añádele el azúcar. Deja enfriar y añádele la canela y las pasas.
 - Estira la masa hojaldre sobre una superficie enharinada o sobre papel para hornear.
 - Puedes hacer el strudel de dos formas; enrollando la masa con el relleno es su interior o cortar la masa de hojaldre por la mitad y unir las dos capas con la manzana en su interior.
 - Extiende la masa sobre el hojaldre y enrolla o cubre con el otro hojaldre.
 - Añade almendra picada por encima (opcional).
 - Sella el hojaldre en sus bordes tras pintar con el huevo batido.
 - Pinta la masa con el huevo batido.
 - Hornea a 180º hasta que el strudel esté dorado (30-40').
 - Deja enfriar y espolvorea con azúcar glase.

Si te gusta puedes comerlo tibia con un poco de nata montada.