

STRUDEL DE MANZANA

INGREDIENTES

Masa:

300 g de harina

1 huevo

50 g de mantequilla

30 g de azúcar

1 pellizco de sal

100 g de agua

Para el relleno:

$\frac{1}{2}$ kg de manzanas reinetas peladas y descorazonadas

150 g de mantequilla derretida

150 g de azúcar moreno

150 g de pasas de Corinto

100 g de nueces

1 cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la harina y mezcle 10 segundos en velocidad 4.

Añada la harina y amase 3 minutos en velocidad Espiga. Saque la masa del vaso, métala en una bolsa de plástico y déjela reposar 15 minutos como mínimo.

En un paño o tela blanca grande, espolvoree harina y extienda sobre la masa dejándola muy finita. Haga un rectángulo.

Meta las manos debajo de la masa y vaya estirándola hasta que quede finísima, con cuidado de no romperla.

Pinte la masa con la mantequilla derretida y reserve. Ponga en el vaso las manzanas y la canela. Trocee 4 segundos en velocidad $3 \frac{1}{2}$, póngale unas gotas de limón, justo en ese momento.

Ponga sobre la masa el azúcar, las pasas y las nueces que habrá troceado 5 segundos en velocidad $3 \frac{1}{2}$. Sobre todo ello, ponga las manzanas y la mantequilla que le quede, derretida, dejando un poquito para pintarlo.

Empiece a enrollar con el paño apretando al mismo tiempo (si no quiere un strudel tan grande puede hacer 2 pequeños). Antes de terminar de enrollarlo, pinte el extremo con un poco de agua para que selle bien y deje la unión hacia abajo.

Píntelo con mantequilla derretida y hornéelo a $180^{\circ} C$ durante 30 ó 35 minutos.

Sírvalo caliente con una crema inglesa fría o frío con crema caliente.

