



STRUDEL DE MANZANA

PASOS A SEGUIR

- Pelar y hacer trocitos las manzanas
- Mezclar con el resto de los ingredientes y reservar
- Pintar con mantequilla derretida las hojas filo
- Extender en un extremo parte del relleno
- Enrollar usando 2 hojas y cerrando los extremos hasta formar un paquetito alargado (con estas cantidades saldrán 4 paquetitos)
- Pintar por encima
- Hornear 15 min o hasta que estén dorados

INGREDIENTES (8 personas)

- 16 hojas de masa filo
- 500 gr manzanas
- 65 gr de azúcar
- 1 cuch canela molida
- 1 cuch zumo de limón
- 25 gr nueces/almendras picadas
- 50 gr de pasas sultanas o similar
- 50 gr de mantequilla derretida para pintar
- 1 cuch ron (opcional)
- 1 cuch de extracto de vainilla (opcional)

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 15 MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO

