

Strudel, czyli jabłkowa uczta:)



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	0,5 kg
woda	3/4-1 szklanki
jajko	1 sztuka
sól	1 szczypta
masło	1 łyżka

Nadzienie:

jabłka	0,6 kg
rodzynki	2 garście
cynamon	1 łyżeczka
masło	1/4 kostki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
cukier	3 łyżki
masło	1 łyżka do posmarowania

Polewa:

masło	2 łyżki
miód	4 łyżki
orzechy włoskie	2 garście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło topimy. Mąkę przesiewamy na stolnicę. Dodajemy do niej jajko, sól, rozpuszczone mało i wodę. Zagniatamy ciasto. Konsystencją powinno przypominać ciasto na makaron.
Gotowe odstawiamy.
Między czasie przygotowujemy nadzienie.
- KROK 2 Jabłka obieramy ze skórki. Usuwamy gniazda nasienne i kroimy w małe plasterki.
Masło rozpuszczamy. Dodajemy do niego cynamon, cukier oraz bułkę tartą. Dokładnie mieszamy. Zdejmujemy z ognia.
- KROK 3 Gotowe ciasto dzielimy na dwie części.
Każdą osobno cienko wałkujemy.
- KROK 4 Na rozwałkowany prostokąt nakładamy kolejno: bułkę z masłem, rodzynki i jabłka.
- KROK 5 Dodanie rodzynek
- KROK 6 Dodanie jabłek.
- KROK 7 Ciasto zwijamy jak roladę. Przekładamy na blaszkę.
- KROK 8 Smarujemy rozpuszczonym masłem.
Tę samą czynność powtarzamy z drugą częścią ciasta.
Gotowe strudle pieczemy około 30 minut w 180°C.
Po wyjęciu i lekkim przestygnięciu strudle dekorujemy orzechową polewą.
Odstawiamy, by polewa przystygła. Podajemy.
- KROK 9 Masło rozpuszczamy. Do rozpuszczonego dodajemy miód oraz pokrojone orzechy.
Chwilkę razem smażymy (około 3-5 minuty). Gotową polewą dekorujemy ciasto.
- Strudel kojarzy mi się z dzieciństwem, gdy robiła go moja mama. Najlepiej smakował mi ze szklanka mleka:).