

Strudel de Maçã

Rendimento: 1 strudel

Ingredientes

Massa:

- 270g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 130g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 100ml de água
- 1 pitada de sal

Recheio:

- 800g de maçã
- 120g de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ½ colher (sopa) de canela em pó para polvilhar
- 50g de uva passa
- 50g de nozes
- Raspas de 2 limões
- **Açúcar Refinado Alto Alegre** para polvilhar

Modo de Preparo

Misturar em uma tigela 80g de manteiga com a farinha, o ovo ligeiramente batido, 1 pitada de sal e a água. Sovar a massa até a consistência elástica, enrolar em filme plástico e deixar descansar por uma hora. À parte, descascar as maçãs, retirar os talos e cortar em fatias finas, colocar as passas para hidratar em água quente. Misturar todo o **Açúcar Refinado Alto Alegre** com as raspas de limão. Reservar todos os ingredientes do recheio separadamente. Abrir a massa em folha muito fina sobre um tecido enfarinhado e pincelar com 25g de manteiga. Espalhar as maçãs, as passas escorridas, as nozes e polvilhar com canela e todo o açúcar previamente preparado, deixando um borda de mais ou menos 4cm. Fechar o strudel dobrando as bordas livres para dentro, pincelar com o restante da manteiga e levar ao forno quente (200°C) em uma assadeira forrada com papel manteiga. Quando estiver assado, retirar, deixar amornar e então salpicar com **Açúcar Refinado Alto Alegre**.

Tempo de preparo: 3 horas.