# Receta de Strudel de Manzana con Almendras

16 Sep 2017

Buenos días a tod@s, para este fin de semana que el tiempo ha refrescado un poquito, os dejo una receta muy rica y fácil de preparar, se trata de un **Strudel de Manzana con Almendras** que acompañado de un buen café hará que triunféis con vuestra familia o invitad@s.

## Ingredientes

- Lámina de hojaldre (una)
- Manzanas medianas (dos)
- Azúcar (80grs)
- Canela (una cucharadita)
- Pasas (40grs opcional)
- Mantequilla fundida (30grs)
- Huevo (uno)
- Almendras picadas
- Pan rallado
- Ron (opcional)

## Modo de Preparación

1. Poner las pasas en remojo con el ron
2. Pelar las manzanas, quitar las pepitas y el corazón y trocearlas en pequeños daditos
3. Poner las manzanas troceadas en un bol, añadir la canela, el azúcar, las pasas escurridas y la mantequilla, mezclar bien todo
4. Extender la lámina de hojaldre y estirarla un poco con un rodillo
5. Espolvorear un poco de pan rallado en el centro y colocar el relleno de manzana
6. Cerrar la lámina de hojaldre, los lados cortos y luego los lados largos, superponiendo uno sobre el otro
7. Con ayuda de una brocha, pintar todo el hojaldre con huevo batido
8. Espolvorear un poco de azúcar y almendras picadas por encima
9. Precalentar el horno a 210º
10. Meter el hojaldre ya relleno y hornearlo durante 20/25 minutos hasta que esté doradito
11. Si no os gustan las pasas, podéis poner unas nueces troceaditas, almendras o avellanas
12. Servir cuando esté frío y acompañar de un buen café y....buen provecho!!!