



RECEITAS DA FIA

Strudel de Maçã

www.receitasdafia.com/receitas/strudel-de-maca

Hoje você vai aprender um doce digno das melhores confeitarias do mundo, um ótimo acompanhamento para um sorvete no fim de semana, sua família vai amar.

Strudel de Maçã Recipe unknown

 90 min

 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 350 g de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de [margarina](#)
- 1 [ovo](#)
- 30 g de [açúcar](#)
- 1 xícara (chá) de água
- Gotas de [vinagre](#)

RECHEIO

- 6 [maçãs](#)
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#) ou [margarina](#)
- 60 g de [uva passa](#) sem sementes
- 5 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 5 colheres (sopa) de [farinha de rosca](#)
- 1 colher (chá) rasa de [canela em pó](#)
- [Açúcar de confeiteiro](#) para polvilhar

Modo de Preparo

1. Ferva a água com a margarina e reserve.
2. Coloque metade da farinha de trigo em uma bacia grande, junte o ovo e o vinagre.
3. Misture e junte a água fervente. Coloque o restante da farinha e sove bem (amasse) até desprender das mãos e formar uma massa bem macia e homogênea.
4. Deixe descansar coberta e em lugar fechado por 1 hora.
5. Enquanto espera rale a maçã (no ralo mais grosso) e reserve.
6. Passado esse tempo, divida a massa em duas partes e estique a primeira sobre a mesada polvilhada com farinha de trigo, utilizando o rolo.
7. Estique em forma de retângulo, deixando a massa fininha e um dos lados do tamanho da assadeira que irá utilizar.
8. Quando já estiver esticada, polvilhe-a com farinha de trigo e vire mais uma vez para que não grude na mesa.
9. Pincele a manteiga derretida, polvilhe metade da farinha de rosca e disponha metade da maçã, deixando as bordas (uns 3 cm) sem nada.
10. Salpique metade das uvas passa e polvilhe com metade do açúcar misturado com a canela.
11. Enrole pelo lado mais comprido, com cuidado, fechando as pontas e apertando o final contra o “corpo” da massa.
12. Passe para uma assadeira untada com margarina e repita o processo com a outra metade da massa e demais ingredientes.
13. Reserve um pouquinho da manteiga derretida e, com esta, pincele os dois strudel levando para assar em forno pré-aquecido por 40 minutos.
14. Tire do forno, polvilhe um pouquinho de açúcar de confeitiro e sirva.
15. Quente, morno ou mesmo gelado é uma delícia.