



STRUDEL DE MAÇÃ COM NUTELLA®

Bolos & minibolos | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Rende: 16 porções para partilhar - Dose: 1 fatia de strudel

INGREDIENTES

- 8 maçãs médias, descascadas
- 420 g de açúcar mascavo, sem torrões
- 260 g de passas de uva branca sem sementes
- 500 g de folhas de massa folhada (2 folhas)
- 2 ovos grandes
- 125 ml de leite semi-desnatado
- 170 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Aquecer o forno até aos 200 °C. Forrar um tabuleiro com papel manteiga.

Colocar as maçãs numa tigela grande. Juntar o açúcar amarelo e passas de uva branca; reservar.

Colocar a massa folhada no tabuleiro. Estender levemente com um rolo da massa.

Dispor o recheio de maçã longitudinalmente a partir do meio da massa.

Dobrar a massa longitudinalmente em volta da mistura.

Fechar as extremidades da massa humedecendo os dedos com água.

Apertar bem as extremidades para ficarem fechadas.

Bater o ovo e o leite em conjunto, e aplicar com um pincel na parte de cima da massa.

Assar no forno previamente aquecido durante 35 a 40 minutos ou até ficar dourado.

Cortar em porções de cerca de 8 cm de largura, colocar numa travessa, cobrir ligeiramente com Nutella® sobre o strudel e servir.