



STRUDEL DE MANZANA CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Para: 16 raciones para compartir

Porción: 1 trozo de *strudel*

INGREDIENTES

- 8 manzanas medianas, sin piel
- 420 g de azúcar moreno, suelto, sin compactar
- 260 g de pasas amarillas sin semillas
- 500 g de láminas de pasta de hojaldre (2 planchas)
- 2 huevos grandes
- 125 ml de leche al 2 %
- 170 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Precalente el horno a 200 °C.

Coloque una lámina de papel de hornear sobre la bandeja del horno.

Coloque las manzanas en un cuenco grande.

Vierta el azúcar moreno y las pasas; reserve.

Coloque una plancha de hojaldre sobre la bandeja.

Extiéndala ligeramente con un rodillo.

Coloque el relleno de manzana en el centro de la lámina y repártalo longitudinalmente.

Doble la lámina sobre sí misma, cubriendo la mezcla.

Selle los bordes de la lámina con los dedos mojados en agua.

Enrolle los bordes de la lámina sobre sí mismos.

Bata juntos la leche y los huevos y pinte con ellos el hojaldre usando una brocha.

Hornee en el horno precalentado, durante 35 o 40 minutos o hasta que se dore.

Corte en porciones de unos 8 cm y colóquelas en un plato.

Decore el *strudel* con Nutella® y sirva.