



STRUDEL AUX POMMES ET NUTELLA®

Gâteaux / Mini gâteaux | Déjeuner | Dîner | Toute l'année

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

Nombre de portions : 16 portions à partager

Portion individuelle : 1 morceau de strudel

INGRÉDIENTS

- 8 pommes moyennes, épluchées
- 420 g de sucre roux
- 260 g de raisins secs dorés sans pépins
- 500 g de plaques de pâte feuilletée (2 plaques)
- 2 gros œufs
- 125 ml de lait demi-écrémé
- 170 g de Nutella®

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200 °C.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Placez les pommes dans un grand bol.

Incorporez le sucre roux et les raisins secs dorés.

Réservez le mélange.

Placez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson.

Passez-la au rouleau à pâtisserie en appuyant légèrement.

Placez la farce de pommes sur le milieu de la pâte, dans le sens de la longueur.

Repliez la pâte sur le mélange, dans le sens de la longueur.

Soudez les bords de la pâte en utilisant un peu d'eau sur vos doigts.

Frottez les bords de la pâte ensemble.

Mélangez au fouet les œufs et le lait, et badigeonnez le mélange sur le dessus de la pâte.

Faites cuire dans le four préchauffé pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à obtenir une couleur brun doré.

Coupez le strudel en portions d'environ 8 cm.

Placez-les sur des assiettes et recouvrez-les d'un filet de Nutella® avant de les servir.