



Strudel de manzana con Nutella®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetarian | Dinner | Lunch | All year round

👑👑👑 | 40 minutes 🕒 |

Rinde: 16 porciones para compartir

Porción: 1 rebanada de strudel

- 8 manzanas medianas, peladas
- 420 g de azúcar moreno
- 260 g Pasas doradas sin semillas
- 500 g Hojas de Hojaldre (2 hojas)
- 2 huevos grandes
- 125 ml Leche Semidesnatada
- 170 g Nutella®

Precalentar el horno a 200 °C. Cubra una bandeja para hornear con papel vegetal. Coloque las manzanas en un tazón grande. Agregue el azúcar moreno y las pasas doradas; dejar de lado. Coloque la masa de hojaldre en la bandeja para hornear. Enrolle ligeramente con un rodillo. Coloque el relleno de manzana en el centro de la masa.

Dobla la masa sobre la mezcla. Sella los bordes de la masa con las yemas de los dedos mojadas. Frota los bordes de la masa juntos. Batir los huevos y la leche juntos,

y pincelar sobre la parte superior de la masa. Hornee en un horno precalentado durante 35 a 40 minutos, o hasta que estén doradas. Cortar en porciones de 8 cm de ancho, colocar en un plato, rociar con Nutella® por encima y servir.