



## ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН |  
КРУГЛЫЙ ГОД

👑👑👑 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*Количество порций: 16.*

*Порция: 1 кусок*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 8 очищенных от кожицы яблок среднего размера
- 420 г тростникового сахара (утрамбовывать не нужно)
- 260 г светлого изюма без косточек
- 500 г слоеного теста (2 пласта)
- 2 крупных яйца
- 125 мл молока (2%)
- 170 г пасты Nutella®

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разогрейте духовку до 200 °С. Застелите лист для выпечки пергаментной бумагой.

Поместите нарезанные яблоки в большую миску.

Добавьте тростниковый сахар и изюм, перемешайте и отставьте в сторону.

Выложите тесто единым пластом на лист для выпечки.

Слегка раскатайте скалкой. Вдоль средней части теста распределите яблочную начинку.

Сложите тесто по длине вокруг начинки.

Смочите пальцы водой, чтобы закрепить края.

Скрепите края теста. Взбейте яйца с молоком и нанесите кулинарной кистью поверх пирога.

Выпекайте в заранее разогретой духовке в течение 35–40 минут, до золотистого цвета.

Нарежьте штрудель на куски шириной 8 см, выложите на блюдо, украсьте пастой Nutella® и подавайте к столу.