

Hojaldre de Manzana (Applestrudel)

Ingrediente:

Un paquete de masa de hojaldre.

4 manzanas.

1 taza de azúcar moreno.

2 cucharadas de canela en polvo.

½ taza de nueces de su preferencia.

½ taza de pasas.

1 huevo bien batido.

El jugo de medio limón



Preparación:

Paso 1: Quitarles el corazón a las manzanas y luego pelarlas.



Paso 2: Cortarlas en cubos y añadirles el limón.



Paso 3: Luego añadirle el azúcar.



Paso 4: La canela en polvo.



Paso 5: Las nueces cortadas pequeñas.



Paso 6: Y por último las pasas.



Paso 7: Revolver con cuidado todos los ingredientes hasta que el azúcar recubra bien todos los ingredientes.



Paso 8: Abrir la masa previamente descongelada. Extenderla sobre el mesón y entonces verter los ingredientes sobre ella.



Paso 9: Enrollar la masa de manera que los ingredientes no se salgan por los lados. Pincelar el rollo con el huevo batido, para que adquiera un color dorado.



Paso 10: Hornear por 40 minutos.



Paso 11: Sacarlo del horno y dejar enfriar ligeramente antes de servir.



Este postre se sirve caliente y hay muchos que les encanta con helado de vainilla.