# Strudel de manzana

Para esta receta de strudel he utilizado **la thermomix para hacer la masa**. Ya que la tengo, habrá que utilizarla ¿no?. Pero tranquilos, también se puede hacer sin ella.

El **truco de esta receta** está en el trabajo con la masa, **hay que dejarla muy fina cuando se extiende**, para que luego no sea muy pesado.

## INGREDIENTES:

Os dejo todos los ingredientes,  pero utilicé una compota de manzana que tenía congelada para el relleno.

Para la masa:

1. 1 huevo
2. 50 g de mantequilla
3. 30 g de azúcar
4. 1 pellizco de sal
5. 100 g de agua
6. 300 g de harina

Para el relleno:

1. 150 g de azúcar moreno
2. 150 g de pasas de corinto
3. 100 g de nueces
4. 1 cucharadita de canela en polvo
5. 150 g de mantequilla derretida
6. 500 g de manzanas reineta, peladas y descorazonadas
7. 1 cucharadita de zumo de limón

# PREPARACIÓN:

Ponemos en el vaso todos los ingredientes de la masa excepto la harina y mezclamos durante **10 segundos en velocidad 4.**

Añadimos ahora la harina y amasamos programando **3 minutos, velocidad espiga.** Sacamos la masa del vaso y la envolvemos en papel film. La dejamos reposar unos 15 minutos.

Sin lavar el vaso, ponemos el azúcar, las pasas, las nueces y la canela. Programamos **5 segundos, velocidad 4.** Sacamos y reservamos.

Extendemos uno o dos pliegos de papel de horno (también nos sirve una tela blanca grande o un plástico) y extendemos sobre él la masa ayudándonos con un rodillo y con las manos. **Tenemos que conseguir una forma rectangular y dejar la masa fina**, con cuidado de no romperla.

Precalentamos el horno a 180º.

**Pintamos la masa** con la mantequilla derretida.

Ponemos en el vaso las manzanas con el zumo de limón y programamos **4 segundos, velocidad 4.**

Extendemos sobre la masa **el azúcar, las pasas y las nueces reservadas**.

Encima ponemos **las manzanas y la mantequilla derretida** que nos haya sobrado reservando un poco para luego pintar el strudel una vez formado.

Empezamos a **enrollar ayudándonos con el papel**, apretando al mismo tiempo con las manos. Antes de terminar de enrollarlo pintamos el extremo con un poco de agua para que quede bien pegado. **Dejamos la unión hacia abajo** para que al hornearlo no se abra.



Colocamos el strudel en una bandeja de horno que habremos cubierto antes con el papel de hornear que hemos utilizado para extender la masa.

Pintamos el strudel con la mantequilla derretida y lo **horneamos durante 40 o 45 minutos.**



Lo podemos **servir caliente o frío**, espolvoreando azúcar glas y/o canela en la superficie.

Estupendo como postre o merienda **¿Manos a la masa?**