

detkityumen.ru

Яблочный штрудель



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Слоеное тесто

2шт яблок

2 ст.ложки сахара

1 чайная ложка корицы

немного апельсиновой цедры

1 яйцо

сахарная пудра для украшения

Приготовление:

1. Почистите от кожуры яблоки и удалите сердцевину с семечками. Нарежьте яблоки на небольшие кубики и поместите их в отдельную мисочку.

2. Яблоки посыпьте сахаром, корицей и мукой в указанном в рецепте количестве, хорошо перемешайте и оставьте на 20 минут, чтобы они дали свой сок.

3. Слоеное тесто, заранее размороженное, разложите на бумаге для выпечки или на разделочной доске и немного раскатайте. По тесту равномерно разложите подготовленную яблочную начинку.

4. Аккуратно, чтобы не повредить целостность заверните тесто с начинкой в виде рулетов.

5. Противень для выпечки застелите бумагой и немного ее намажьте растительным маслом. Выложите на противень рулеты швом вниз. Смешайте один желток с чайной ложкой воды и полученной смесью смажьте рулет.

6. Затем сделайте острым ножом несколько поперечных надрезов, что позволит нарезать готовый яблочный

штрудель на порционные кусочки.

7. Выпекайте яблочный штрудель в духовке, нагретой до 180°С, в течение 20 минут до появления красивой румяной корочки.

Приятного аппетита!

14.12.2021

от Радных

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/791/