

Strudel De Manzanas con Arándanos. con mascabado

METCO[®]
Alimentos Sanos

azúcar genuino
METCO



Ingredientes

500 Gramos de masa de hojaldre (se compra en tiendas de autoservicio)

RELLENO:

6 manzanas verdes, peladas y cortadas en cuadros.

1 barra de mantequilla de 90 grs.

100 g de arándanos.

100 g de nueces en trozos.

6 cucharadas de azúcar **MASCABADO GENUINO METCO**.

Preparación

1. Se precalienta el horno a 350°C/180 °C (eléctrico/gas).
2. Se prepara una charola con papel encerado.
3. En una olla a fuego medio se pone a fundir la mantequilla, se agregan los cubos de manzanas, los arándanos, las nueces y el azúcar **MASCABADO GENUINO METCO**, se deja cocer hasta que la manzana este tierna, aproximadamente unos 30 minutos.
4. Una vez listo el relleno se deja reposar.
5. Sobre una superficie enharinada se estira la masa de hojaldre, no debe de quedar muy gruesa, se coloca el relleno en el centro y se enrolla.
6. Se bate un huevo y con este se barniza el strudel.
7. Se pone sobre la charola.
8. Se mete al horno por aproximadamente 20 minutos o hasta que esté dorado.
9. Se saca del horno y se deja reposar.
10. Se sirve tibio.

Se puede servir con helado de vainilla.