

Strudel de manzana

Ingredientes:

- 1kg de manzana.
- 1 puñado de nueces.
- 1 puñado de avellanas.
- 1 puñado de pasas.
- 4 cucharillas de azúcar moreno.
- 1 masa de hojaldre.

Modo de hacerlo:

Se cortan las manzanas finas (como para hacer tortillas de patatas), se le agrega el azúcar y se pone al fuego durante 7 minutos sin dejar de mover. Se deja enfriar y se añade las nueces, las avellanas y las pasas. Se estira la masa y se rellena con la mezcla. Se pincela con huevo batido y se mete en el horno a fuego moderado (180º).