

Strudel rápido

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Pasta filo ó pasta brick

Manzanas

Pasas

Azúcar

Canela molida

Mantequilla

ELABORACIÓN

De Jaime Oliver

Rallas un par de manzanas y las prensas un poco para que suelten el liquido (conservar el liquido).

Añadir unas pasas, una cucharada de azúcar y un poco de canela y volver a escurrir.

En una plancha muy fina de hojaldre (como yo no las tenía tan finas compré pasta brick y quedo de cine)

Untar mantequilla derretida, una cucharada de la mezcla y doblar, volver a untar mantequilla, otra cucharada y doblar, así hasta que este hecho un paquetito y meter al horno.

Con el liquido que nos ha salido, añadir azúcar y poner al fuego para hacer un almíbar y echárselo por encima al sacarlo del horno.