

Яблочный штрудель

Ингредиенты

- Слоеное тесто - 2 листа
- Яблоко - 2-3 шт
- Корица - ч.л
- Сахар - 2 ст.л
- Орехи - ст. рубленых
- Коричневый сахар - 3 ст.л
- Молотые сухари - 2 ст.л
- Яйцо - 1 шт
- Вода - 1 ч.л



Рейтинг блюда: 1/5

Процесс приготовления

1

Очищаем яблоки и нарезаем кубиками.

2

Выкладываем в миску и смешиваем с корицей, коричневым и обычным сахаром, мукой.

3

Оставляем на 20 минут, чтобы яблоки пустили сок.

.....

4

В отдельной миске смешиваем орехи, 2 вида сахара и сухари.

.....

5

Раскатываем 1 лист теста, присыпаем ореховой смесью и сверху выкладываем яблочную.

.....

6

Закрываем начинку, завернув края теста.

.....

7

Повторяем со вторым листом и оставшейся начинкой.

.....

8

Загибаем края рулетов

.....

9

Выкладываем рулеты на противень, застеленный бумагой.

.....

10

Смазываем яйцом, взбитым с водой.

.....

11

Делайте продольные надрезы на каждом рулете.



12

Выпекаем при 190 градусах 40-45 минут до золотисто-коричневой корочки.



Приятного вам аппетита :)