

Rețetă Ștrudel | Ștrudel cu Mere | Aluat Foietaj Ștrudel | Foietaj de Casă



Rețetă Ștrudel | Ștrudel cu Mere | Aluat Foietaj Ștrudel | Foietaj de Casă



Acest ștrudel de mere va fi o alegere excelentă pentru un desert de toamnă sau iarnă, plin de savoare și confort. Poți ajusta cantitatea de zahăr și scorțișoară după gust.

Ingrediente Ștrudel de mere:

- 1 kg de mere (dulci)
- 1 linguriță nucșoară (după gust)
- 50 g zahăr (alb sau brun)
- 1 linguriță de coajă rasă de lămâie și portocală
- 50 g de stafide
- 30-40 g nucă măcinată sau în bucăți mari (după preferințe)
- 2-3 linguri de făină de grâu
- 150 g unt topit
- un gălbenuș de ou (se unge strudelul pe deasupra)

Aluat foietaj rețetă;

- 300 g făină de grâu
- 4 linguri de ulei (20-30gr)
- 2-3 albușuri de ou în funcție de mărime
- 1 lingură de zeamă de lămâie
- 1/2 linguriță de sare
- 50-80 ml apă în funcție de făină

Opțional Frișca:

- 200 ml smântână dulce
- 2 linguri de zahăr
- zahăr pudră

1. Curăță merele de coajă și cotor. Taie-le în cubulețe de maxim 1 cm.



2. Într-un bol, combină merele tăiate cu: 0 linguriță de scorțișoară, 50 grame de zahăr (sau mai mult, în funcție de preferințe), coaja rasă de la o lămâie, 50 grame de stafide, 2-3 linguri de făină (pentru a absorbi sucul lăsat de mere).

3. Amestecă bine și lasă să stea jumătate de oră.



Prepararea Aluatului:

1. Într-un bol, adaugă 300 g de făină de grâu, 4 linguri de ulei, 2-3 albușuri de ou (în funcție de mărime), o lingură de zeamă de lămâie, un praf de sare și 50 ml de apă caldă (sau mai mult, după nevoie).



2. Frământă aluatul timp de 30 de minute până devine elastic și nu se lipește de vas.

3. Lăsați aluatul să se odihnească timp de 30 de minute.

4. Presară făină pe o pânză de bumbac și așază aluatul peste ea.

5. Întinde aluatul cu un sucitor, apoi cu dosul palmelor, rotind și tragând ușor de colțuri, până devine foarte subțire.



6. Ungi foaia de aluat cu unt topit și presari nuci tocate peste aluat.

7. Distribuie uniform amestecul de mere pe aluat.



8. Folosește pâza pentru a rula ștrudelul.

9. Ungi ștrudelul cu gălbenuș de ou amestecat cu apă și sare.



10. Presară zahăr peste ștrudel.

11. Coace la 180 de grade Celsius timp de aproximativ o oră.

