

Ștrudel de mere cu migdale – E simplu, aromat și gata în câțiva pași



Ștrudel de mere cu migdale



Pentru un **desert rapid și delicios**, încearcă **ștrudelul cu mere și migdale**! Crocant, dulce și **simplu de făcut**, e perfect pentru orice ocazie. Încearcă-l acum!

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1,5 kg mere
 - 1 pachet aluat foietaj
 - 100 g zahăr + 2 linguri zahăr la aluat
 - 100 g unt topit
 - 50 g miez de nucă/migdală/fistic
 - 1 linguriță rasă scorțișoară
-
1. Spală merele și taie porțiunile stricate. Rade merele pe răzătoarea mare.
 2. Pune merele rase într-o tigaie și adaugă 100 g de zahăr. Adaugă o linguriță rasă de scorțișoară pudră.
 3. Pune tigaia pe foc moderat și lasă merele să se călească timp de 10 minute, până se evaporă sucurile și dulceața

se întoarce în mere. Oprește focul și lasă merele să se răcorească.

4. Desfă și întinde foile de foietaj pe blatul de lucru (poți folosi tava de copt ca suport). Unge fiecare foaie cu unt topit.
5. Așază o altă foaie deasupra și repetă procesul, întinzând unt pe fiecare strat. După ce ai așezat trei foi, presară o lingură de zahăr pe suprafața foi și adaugă nucă, migdale sau fistic măcinat, în funcție de preferințe.
6. Împarte compoziția de mere călite în patru porții egale. Așază merele pe mijlocul fiecărui set de foi. Rulează foile strâns, având grijă să tragi ușor înapoi pentru a le strânge bine. Continuă procesul cu celelalte foi și mere.
7. Taie rulourile formate în bucăți mai mici (de exemplu, în trei părți). Așază rulourile în tavă, pe hârtie de copt sau folie teflonată. Unge rulourile deasupra cu puțin unt topit.
8. Coace rulourile în cuptorul preîncălzit la 180°C, cu căldură de sus și jos, timp de 30-35 de minute, până devin aurii.
9. Presară zahăr pudră cu vanilie deasupra rulourilor fierbinți, pentru a adăuga un plus de aromă. Lasă rulourile să se răcească ușor înainte de servire.