



Wino Toskanii

Strudel di Mele - strudel jabłkowy

Składniki:

- 1 rolka ciasta francuskiego
- 50 g masła
- 1 jajko

Nadzienie:

- 1 kg jabłek
- 75 g bułki tartej
- 75 g masła
- 25 g orzeszków piniowych
- cynamon
- skórka z cytryny

Przygotowanie:

Obierz jabłka, usuń rdzeń i pokrój w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzej masło i przyrumień bułkę tartą. Rozwiń ciasto, posmaruj odrobiną roztopionego masła i rozłóż na nim przypieczoną na maśle bułkę tartą. Wrzuć do miski pokrojone jabłka i wymieszaj z pozostałymi składnikami przeznaczonymi na farsz. Wyłóż zawartość miski na ciasto pokryte uprzednio bułką tartą i całość dokładnie zawijaj, uważając, aby nie złamać rulonu. Następnie dobrze uszczelnij ciasto po bokach, aby farsz nie wyciekał w trakcie pieczenia. Pędzelkiem posmaruj strudel roztrzepanym w miseczce jajkiem i piecz w piekarniku na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w temperaturze 200°C przez około pół godziny. Po wyjęciu i lekkim ostudzeniu ciasto będzie gotowe.