



MENÚ
TIPUS DE MENJAR: Postre

Temps d'elaboració: 40 min.
Cost aproximat: 7€

STRUDEL

INGREDIENTS NECESSARIS

- 8 pomes
- 2 paquets de pasta de full
- 4 cullerades de sucre moré
- 80g de mantega
- Sucre en pols
- 60g de anous (o altres fruits secs)

ESTRIS I MATERIALS NECESSARIS



PETITA HISTÒRIA DEL PLAT

L'Apfelstrudel (o Strudel) és un postre típic d'Àustria, Alemanya i Hongria.

Va ser desenvolupat per la cuina vienesa, encara que gràcies a la seva popularitat es va estendre amb rapidesa per a tots els països del voltant. No obstant això, els seus orígens es remunten a les cuines turques, bizantina i armènies.

L'strudel de poma servia en l'antiguitat com un aliment per a la gent pobre.

ELABORACIÓ

1. Pela les pomes i treu-ne el cor. Parteix-les daus petits.
2. En una paella tira la meitat de la mantega i posa el foc a temperatura mitjana. Deixa que es fongui i incorpora els trossets de poma. Remou bé i deixa que la poma es vagi quedant toveta, trigarà uns 5 minuts.
3. Afegeix el sucre morè i una culleradeta de canyella, remena bé i tot seguit afegeix una miqueta d'aigua (uns 50 ml, que és 1/4 de got). Remou perquè la poma es caramel·litzi durant 5 minuts més i afegeix les nous trossejades. Reserva i deixa refredar.
4. Preescalfa el forn durant 10 minuts a 200°C.
5. Introdueix la resta de la mantega en un got i aquest al microones durant tot just 5-10 segons, fins que es fongui.
6. Treu una làmina de la pasta fil i estén-la. Pinta-la amb una mica de mantega i Col·loca el farcit de poma sobre deixant espai a l'esquerra i amunt i avall per després poder enrotllar sense problemes.
7. Ara doblega la part de l'esquerra sobre el farciment. A continuació doblega les vores superior i inferior cap a dins, a sobre del farcit. Segueix enrotllant cap al lateral dret tota la massa. Llest!
8. Pinta els pastissets per sobre amb una mica de mantega. Col·loca'ls a la safata i introdueix-la al forn durant 10-15 minuts (20min si fem servir pasta de full).
9. Treu-los del forn i deixa'ls reposar 5 minuts i tira-hi una mica de canyella i sucre glacé per sobre.

QUIN ASPECTE TÉ?



IDEES I CONSELLS PRÀCTICS



- ① **TINGUEU EN COMPTE QUE...** Si deixeu massa temps la poma al foc amb el sucre, és possible que el **caramel** es faci fosc massa i fins i tot es cremi. Per evitar-ho, afegeix una mica més d'**aigua**, deixa que s'evapori gairebé del tot i retira la paella del foc.
- ① L'ideal és **servir-los calentets**, amb tot just 5 minuts de repòs, gairebé acabats de sortir del forn. També es pot prendre fred, però acabats de fer és quan més **cruixents i aromàtics** són.
- ① També es pot acompanyar l'**Strudel** amb una bola de gelat o bé amb iogurt fred.