

Strudel cu mere si smintina

Strudel cu mere si smintina

Ingrediente :

Aluat: 180 g unt, 250 g faina, 125 ml smintina, 1 praf sare.

Umplutura si ornat: 1,5 kg mere, 200 ml smintina, 150 g zahar, 100 g unt, 125 g stafide, 2 lamii, 100 g fulgi de migdale, jumătate lingurita scortisoara, 100 g migdale macinate, 20 g zahar pudra

Preparare :

Se topeste untul pentru aluat. Se face o gropita in faina si se aseaza inaintea untul, smintina si sare. Se amesteca cu o furculita. Cind nu se mai poate lucra cu furculita, se rastoarna aluatul si se framinta, de la exterior spre interior. Se inveleste in folie de plastic si se lasa la cald 30 de minute. Se rade coaja de la o lamiie. Se storc ambele lamii. Se decojesc merele si se curata de simburi. Se taie felii subtiri care se stropesc uniform cu sucul de lamiie. Se adauga la mere stafidele (inmuiate in prealabil in rom sau esenta de rom) si fulgii de migdale. Se amesteca separat smintina cu coaja de lamiie, zahar si scortisoara. Se inglobeaza la mere. Se framinta inca o data aluatul si se intinde o foaie subtire. Se fac pauze, deoarece aluatul are tendinta de a reveni la forma initiala. Se pune foaia cu grija pe un prosop de bucatarie (foaia trebuie sa fie asa de subtire incit sa se poata distinge bine modelul prosopului prin ea). Se topesc 100 g unt si se unge cu 2/3 din unt. Se presara migdalele macinate si se repartizeaza cu grija si uniform compozitia de mere (daca ramine spatii aluatul risca sa se

rupa in acele locuri). Se ruleaza incet strudelul, pe latura lunga. Se aseaza cu prosopul pe o tava tapetata cu hirtie de copt. Se indeparteaza apoi cu grija prosopul. Se lipesc bine capetele si se unge cu restul de unt. Se coace la 200 grade Celsius 50 minute. Se scoate si se lasa sa se raceasca putin. Se pudreaza cu zahar si se taie felii. Se serveste cu sos de vanilie fierbinte.