



Domu Back

DIVINO STRUDEL DE MANZANA

Una de las muchas recetas deliciosas para su **RIKA DOMO BACK**:
¡disfrute cocinando!



INGREDIENTES

Para la masa:

**250 g de harina, 1 pizca de sal, 1 huevo,
100 ml de agua templada, 20 ml de aceite**

Para el relleno:

**50 g de mantequilla, 100 g de miga de
pan, 120 g de azúcar, un poco de canela,
un puñado de pasas, un poco de zumo de
limón, 1 kg de manzanas (p. ej., Boskop)
cortadas en láminas, 1 chorrito de ron,
mantequilla líquida para untar y azúcar
glas para espolvorear**

PREPARACIÓN

Amasar todos los ingredientes para la masa hasta que esta se suelte de las manos y la mesa. Formar una bola, untar con aceite y dejar reposar durante aprox. media hora en un cuenco. A continuación, enharinar y estirar la masa sobre un paño espolvoreado con harina hasta obtener una forma rectangular, extender con el dorso de la mano para que quede muy fina y untar con mantequilla líquida. Para el relleno, calentar la mantequilla en una sartén, añadir la miga de pan y tostar hasta que quede dorada. Mezclar la canela y el azúcar.

Juntar la miga de pan tostada, la canela y el azúcar, las pasas, el zumo de limón y las manzanas con un chorrito de ron y mezclar.

Espolvorear la masa extendida con el relleno y enrollarla cuidadosamente con ayuda del paño. Untar el strudel con mantequilla y hornear a 180 °C en su RIKA DOMO BACK durante aprox. media hora. Después de hornear, salpicar con un poco de mantequilla y dejar reposar durante aprox. 30 minutos.

