



Domo Back

STRUDEL AUX POMMES

DIVIN

Une des recettes très appréciées de tous avec votre **RIKA DOMO BACK** - nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de la préparation !



INGRÉDIENTS PRÉPARATION

Pour la pâte :

**250 g de farine, 1 pincée de sel, 1 œuf,
100 ml d'eau tiède, 20 ml d'huile**

Pour la farce :

**50 g de beurre, 100 g de chapelure
grossière, 120 g de sucre, un peu de
cannelle, une poignée de raisins secs, du
jus de citron, 1 kg de pommes (par ex.
Boskoop) coupées en rondelles, 1 trait de
rhum, du beurre liquide pour badigeonner
et du sucre glace pour saupoudrer**

Pétrir tous les ingrédients de la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux mains et à la table. Former une boule, badigeonner d'huile et laisser reposer pendant environ 1/2 heure dans un plat. Ensuite, enrober la pâte de farine, l'abaisser en rectangle sur un linge enfariné et aplatir la pâte avec le dos de la main pour la rendre très fine et badigeonner de beurre liquide. Pour la farce, chauffer le beurre dans la poêle, ajouter la chapelure grossière et la faire légèrement brunir. Mélanger la cannelle et le sucre. Mélanger la chapelure beurrée, la cannelle et le sucre, les raisins secs, le jus de citron et les pommes à un trait de rhum.

Recouvrir la pâte aplatie avec la farce et la rouler prudemment avec le torchon. Badigeonner le strudel de beurre et faire cuire à 180 °C dans votre RIKA DOMO BACK pendant environ 1/2 heure. Après cuisson, arroser avec un peu de beurre et laisser reposer pendant environ 30 minutes.