





Strudel z jabłkami

przepisy.pl




 30 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 25 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- migdały starte - 1 unit
- bułka tarta - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- poszatkowane jabłko - 1 litr
- woda - 1 unit
- sól - 1 szczypta

Wskazówki pieczenia:

 30 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Sposób przygotowania:

1. Z mąki, jaja, letniej wody i soli zarobić ciasto wolniejsze, jak na pierogi. Wyrabiać 15 minut.
2. Następnie na serwecie wysypanej mąką, rozciągać ciasto tak, by było cienie jak papier.
3. Pokropić roztopioną Kasią i rozrzucić na rozciągniętym cieście jabłka, posypać bułeczką z tartymi migdałami i cukrem, a potem zwinąć i dać do formy.
4. Piec na rumiano tak, aby chrupał.
5. Obficie posypać cukrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl