

# ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

REBOX.BY



 55 минут

 233 ккал; БЖУ 2/11/26 (на 100 г)

 870 г (все блюдо)

## **Ингредиенты:**

*яблоко, грецкие орехи, сахар, корица, кардамон, сухари панко, изюм, масло сливочное, тесто слоеное, мука.*

**!** Тесто достаньте из морозильника только (!) перед шагом 2. Сразу извлеките его из упаковки.



Разогрейте духовку до 180 °С.  
Яблоки очистите от кожуры и порежьте кубиком. Измельчите орехи.



В широкий сотейник добавьте 1/2 куска сливочного масла и всыпьте яблоки, изюм, орехи, сахар, корицу и кардамон. Готовьте 5-7 минут, помешивая. Дайте полностью остыть.



Поверхность присыпьте мукой, сложите листы теста внахлест друг на друга и слегка раскатайте тесто. Выложите начинку на тесто, подверните боковые края внутрь и, подтягивая, сверните тесто в рулет. Оставшееся сливочное масло поставьте на 20-30 секунд в микроволновую печь. Смажьте сливочным маслом поверхность рулета.



Поставьте штрудель запекаться на 30 минут при 180 °С. Достаньте из духовки, порежьте ломтиками и подавайте горячим к столу.

**!** Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу