



## Ștrudel cu mere - rețetă cu foietaj

Pași: 3

Difficulty Grad:

### Ingrediente

Portions

1 buc.	foietaj	1 kg	mere
50 g	stafide aurii	150 g	zahăr tos
100 g	unt 82%	1	ou
	aromă de vanilie		scorțișoară
	înghețată		

### Mod de preparare

Ștrudelul cu mere este un desert clasic, apreciat pentru simplitatea sa și combinația perfectă dintre merele aromate și aluatul crocant. Pregătit cu foietaj fin și umplut cu mere caramelizate, acest ștrudel oferă în fiecare bucatură o armonie de arome calde de scorțișoară și vanilie. Chef Laura Eremia, cunoscută pentru rețetele sale de inspirație tradițională, a creat o versiune ușor de urmat și de preparat acasă. Delicios și reconfortant, ștrudelul cu mere poate fi servit simplu sau alături de o înghețată cremoasă, pentru un contrast revigorant de temperaturi și texturi.

Cu un aluat de foietaj ușor și aerat, merele călite cu unt și zahăr devin suculente și pline de aromă, iar stafidele aurii adaugă un strop de dulce subtil. Această rețetă este perfectă pentru zilele răcoroase, când îți dorești un desert aburind, tocmai scos din cuptor. Încântă-ți familia cu acest desert simplu, dar plin de savoare!

1. Merele se taie în cubulețe iar apoi se călesc în unt cu zahăr. Se lasă la fiert până se înmoaie, iar apoi se adaugă aromele: scorțișoara și vanilia.
2. Se întind foile de aluat și se împart în 3 dreptunghiuri, adăugând pe fiecare merele călite. Apoi se împăturesc. Se sigilează marginile cu ajutorul unei furculițe. Se unge partea de deasupra cu gălbenuș de ou și se înțeapă cu furculița.
3. Se dă la cuptor la 160°C pentru aproximativ 40 de min.

Se servește fierbinte, cu înghețată.

*Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!*

**Autor:** Chef Laura Eremia

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.**

---

Ștrudel cu mere - rețetă cu foietaj

Stand 16.10.2024