



Открытый штрудель с Nutella®



Запах и вкус традиций

Традиционный средневропейский рецепт, который Nutella® переработал самым простым способом, который намного легче сделать.

Ингредиенты

- 400 г желтых яблок
- 2 лимона
- 100 г мелкого сахара
- 60 г сливочного масла
- 2 пластины листового теста 40 × 33 см
- 2 г (1 кофейная ложка) порошка корицы
- 80 г Nutella®
- Сахарная пудра для украшения





1-й шаг

- Зогреть духовку до температуры 170 °С.
- Листы теста разрезать на 24 прямоугольника (6 × 9 см).
- Выложить прямоугольники на противень, выстланный пергаментом.



2-й шаг

- Застелить пергаментом и уложить сверху второй лист. Печь пять минут.



3-й шаг

- За это время вымыть яблоки и нарезать мелкими кусочками.
- Выжать лимоны.





4-й шаг

- В кастрюльке растопить сливочное масло, затем добавить яблоки, мелкий сахар, корицу и варить пять минут.
- Влить в смесь лимонный сок и варить еще три минуты.



5-й шаг

- Один прямоугольник положить на тарелку и выложить на него одну ложку яблок.
- Накрывать вторым прямоугольником, на который выложить еще одну ложку яблок.
- С помощью кондитерского мешка выложить 8 г Nutella® в середину третьего прямоугольника, перевернуть прямоугольник и уложить на второй слой яблок.
- Между слоями нанести несколько маленьких точек Nutella® (всего не более 2 г).



6-й шаг

- Уложить сверху трафарет (обратный) и посыпать тонким слоем сахарной пудры.
- Подавать сразу.

