

# Отворен щрудел с Nutella®

Easy

8 Portions

30 min



## ПРОДУКТИ

400 г жълти ябълки

2 лимона

100 г кристална захар

60 г масло

2 листа многолистно тесто 40 см x 33 см

2 г (1 кафена лъжица) канела на прах

80 г Nutella®

пудра захар за украса

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Загрейте фурната до 170°C (325°F).

Разрежете многолистното тесто на 24 правоъгълника (6 см x 9 см).

Разположете правоъгълниците в тава, покрита с хартия за печене.



2

Покрийте отново с хартия за печене и поставете друга тава отгоре. Печете 5 минути.



3

Междувременно измийте ябълките и ги нарежете на кубчета.

Изцедете лимоните.



4

В тиган на котлона разтопете маслото, добавете ябълките, кристалната захар и канелата и оставете да поври 5 минути.

Излейте лимоновия сок в сместа и оставете още 3 минути на котлона.



5

Поставете един правоъгълник в чинийка и добавете една лъжичка от ябълковата смес.

Поставете втори правоъгълник отгоре и още една лъжичка от ябълковата смес. Повторете с втори слой.

Като си служите с шприц, сложете 8 г. Nutella® в средата на трети правоъгълник, обърнете го наопаки и го поставете върху втория пласт ябълкова смес.

Във всички пластове добавяйте Nutella® на малки точки (най-много 2 г общо).



6

Поставете шаблон отгоре и поръсете тънък слой пудра захар.

Сервирайте веднага.

**Et voila!**