

Strudel Aberto com Nutella[®]

Fácil

40 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORÇÕES

400g de maçãs douradas

2 limões

100g de açúcar cristal

60g de manteiga

2 folhas de massa filo 40cmX33cm

2g (1 colher de café) de canela em pó
Nutella[®]

Açúcar de confeiteiro para decorar

Papel manteiga

PASSO A PASSO



1

Pré-aqueça o forno a 170°C. Corte as folhas de filo em 24 retângulos (6cmx9cm). Coloque os retângulos em uma assadeira forrada com papel manteiga. Cubra novamente com papel manteiga e coloque uma segunda assadeira por cima. Asse por 5 minutos.



2

Enquanto isso, lave as maçãs e corte-as em cubos pequenos. Esprema os limões.



3

Em uma panela, derreta a manteiga, depois adicione as maçãs, o açúcar e a canela, e cozinhe por 5 minutos. Despeje o suco de limão na mistura e cozinhe por mais 3 minutos.

**4**

Coloque um retângulo em um prato e adicione uma colher cheia de maçãs.

Coloque um segundo retângulo em cima, e outra colher de maçãs.

Usando um saco de confeiteiro, coloque 8g de Nutella® no centro de um terceiro retângulo, vire o retângulo de cabeça para baixo e coloque-o em cima da segunda camada de maçãs.

**5**

Para decorar, coloque uma pequena forma ou molde de sua preferência por cima e polvilhe uma fina camada de açúcar de confeiteiro. Está pronto para consumir!

