

# Strudel Aberto com Nutella®

Fácil

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 8 PORÇÕES

400 g de maçãs golden

2 limões

100 g de açúcar granulado

60 g de manteiga

2 folhas de massa filo de 40 cm x 33 cm

2 g (1 colher de café) de canela em pó

80 g de Nutella®

Açúcar inglês, para decorar

## INSTRUÇÕES

**1**

Pré-aquece o forno a 170 °C.

Corta as folhas de massa filo em 24 retângulos (6 cm x 9 cm).

Coloca os retângulos num tabuleiro para o forno, em cima de papel vegetal.

**2**

Volta a cobrir com papel vegetal e coloca um segundo tabuleiro para o forno em cima. Coze durante 5 minutos.

**3**

Entretanto, lava as maçãs e corta-as em cubinhos.

Espreme os limões.

**4**

Num tacho, derrete a manteiga e, depois, deita as maçãs, o açúcar granulado e a canela. Cozinha durante 5 minutos.

Adiciona o sumo de limão à mistura e cozinha durante mais 3 minutos.

**5**

Coloca um retângulo num prato e deita uma colherada de maçãs.

Cobre com outro retângulo, e deita outra colherada de maçãs.

Usando uma manga de pasteleiro, deite 8 g de Nutella® no centro de um terceiro retângulo. Volta o retângulo ao contrário e coloca-o em cima da segunda camada de maçãs.

Adiciona alguns pontinhos de Nutella® (2 g, no máximo, no total) entre as várias camadas.

**6**

Coloca um estêncil (positivo) em cima e polvilha com uma pequena camada de açúcar inglês.

Serve imediatamente.

# Apresentação final