

Ștrudel cu Nutella®

Ușor

30 min



INGREDIENTE

PENTRU 8 PORȚII

400 g mere golden

2 lamai

100 g zahar tos

60 g unt

2 foi de placinta 40cm x 33cm

2 g (1 lingurita) de scortisoara pudra

80 g Nutella®

zahar pudra pentru decorare

PAȘI



1

Preincalziti cuptorul 170°C (325°F).

Taiati foile de placinta in 24 dreptunghiuri (6 cm x 9 cm).

Asezati dreptunghiurile de foi de placinta intr-o tava tapetata cu hartie de copt.



2

Acoperiti cu hartie de copt si puneti o a doua tava deasupra. Coaceti timp de 5 minute.



3

In acest timp, spalati merele si taiati-le cubulete.

Stoarceti lamaia.

**4**

Intr-o tigaie, topiti untul, apoi adaugati merele, zaharul tos si scortisoara si coaceti pentru 5 minute.

Adaugati sucul de lamaie in amestec si coaceti pentru inca 3 minute.

**5**

Puneti un dreptunghi de foaie de placinta coapta pe o farfurie si adaugati o lingurita de mere.

Adaugati un al doilea dreptunghi si inca o lingurita de mere.

Folosind un pos de ornat, puneti 8 g de Nutella® in centrul celui de-al treilea dreptunghi, dupa care rasturnati dreptunghiul deasupra celui de-al doilea strat de mere.

Adaugati cateva puncte de Nutella® (2 g max.) intre diversele straturi.

**6**

Puneti un sablon de decorare deasupra si presarati un strat fin de zahar pudra.

Serviti imediat