



ȘTRUDEL CU MERE ȘI STAFIDE

INGREDIENTE (pentru 1 rulou):

- 5 mere
- 100 g zahăr
- 150 g unt topit
- 50 g pesmet
- 60 g stafide
- 30 g zahăr pudră
- 1 g scorțișoară pudră
- suc de la 1 lămâie
- 1 linguriță sare
- 4 foi de plăcintă
- înghețată de vanilie (opțional)

- Taie merele felii subțiri, evitând cotorul, apoi presară suc de lămâie, zahăr și scorțișoară împreună cu stafidele. Lasă-le la scurs într-o sită.
- Unge foile de plăcintă cu unt topit și așază-le una peste cealaltă.
- Așază merele în linie, la marginea foilor, apoi presară deasupra pesmetul și sarea.
- Rulează strâns ștrudelul, îndeasă capetele ca să nu iasă umplutura și apoi unge ruloul cu unt topit din belșug.
- Coace ștrudelul în cuptorul preîncălzit la 180° timp de 40 de minute, până se rumenește.
- Când îl scoți din cuptor, presară zahăr din belșug și lasă-l 20 de minute la odihnit înainte de servire, ca să se răcească compoziția.
- Vara, îl poți servi alături de înghețată de vanilie, iar iarna, alături de un ceai de portocale cu ghimbir.