

Receta de strudel de manzana a la chilena



Receta de strudel de manzana

El strudel de manzana que conocemos en Chile **es una receta tradicional alemana** muy popular en el sur de Chile debido a la inmigración que se asentó en esta zona del país durante la primera mitad del siglo pasado.

¿Cómo hacer strudel de manzana?

El strudel de manzana chileno es una versión adaptada a la cocina local, **con nueces, pasas y canela en polvo**, fácil de preparar y con un resultado que encantará a toda la familia.

Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Vitaminas: A, B6, B12, C, D

Minerales: Calcio, Hierro, Magnesio

Preparación: 60 minutos

Cocción: 25 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de strudel de manzana

Ingredientes

1. Masa

- 350 g de harina sin polvos de hornear
- 240 ml de crema
- 125 g de mantequilla sin sal ablandada
- 3 yemas de huevos

2. Relleno

- 6 manzanas grandes
- 80 g de pasas rubias ($\frac{1}{2}$ taza)
- 60 g de azúcar rubia (4 cucharadas)
- 50 g de nueces picadas ($\frac{1}{2}$ taza)
- 10 g de canela en polvo (2 cucharaditas)

3. Cobertura

- 20 g de azúcar rubia (1 cucharada)

- 15 ml de mantequilla derretida (1 cucharada)
- 5 g de canela en polvo (1 cucharadita)

Preparación

- **1.** En un bol mediano reunir la mantequilla, la crema y las yemas de huevo. Añadir harina suficiente y mezclar hasta obtener una masa blanda que no se pegue en las manos. Reposar la masa mientras se prepara el relleno.
- **2.** Pelar las manzanas, partirlas por la mitad, retirar el interior y cortarlas en cubitos de 1 centímetro aproximadamente. Mezclar las manzanas con el resto de los ingredientes del relleno.
- **3.** Estirar la masa sobre un paño de cocina y formar un rectángulo de unos 55 x 60 x 0,4 centímetros de espesor aproximadamente, cuidando de que no queden sin fisuras.
- **4.** Pre calentar el horno a 180°C (356°F) por unos 10 minutos.
- **5.** Disponer el relleno de manzanas sobre la masa sin cubrir los bordes. Enrollar la masa y el relleno sin apretar demasiado, incorporando los bordes laterales, con la ayuda del paño de cocina.
- **6.** Trasladar el strudel de manzana sobre una bandeja de horno enmantecada o cubierta con una lámina de silicona, pincelar con mantequilla derretida, espolvorear con azúcar rubia o canela en polvo a gusto y hornear por 25 minutos o hasta que la masa esté dorada. Enfriar a temperatura ambiente.
- **7.** Servir el strudel de manzana tibio o frío acompañado opcionalmente de crema o helado de vainilla.

¿Sabías qué?

El strudel de manzana es una evolución del pastel árabe y armenio conocido como “baklava”, **cuya receta se cree fue introducida por los soldados jenízaros del Imperio Otomano** quienes tras la conquista de los Balcanes en 1453 se dirigieron hacia Viena en donde se desarrolló y refinó la receta que luego se popularizó en todos los países del antiguo Imperio Austrohúngaro.

Recomendamos

[Kuchen de manzanas](#)

[Empanadas de manzana](#)