

STRUDEL

Ricca

*A escolha que sempre dá certo.*



INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (10 UN)	RENDIMENTO MÉDIO (20 UN)
<b>Massa Folhada</b>	Farinha de trigo Pastel	1.000 g	2.000 g
	Sal refinado	15 g	30 g
	Clara de ovo	120 g	240 g
	Água Gelada	480 g	960 g
	<b>Margarina Ricca Folhados</b>	700 g	1.400 g
<b>Recheio</b>	Maçã verde	10 unidades	20 unidades
	Maçã vermelha	10 unidades	20 unidades
	Uva passa branca	450 g	900 g
	Nozes picadas	500 g	1.000 g
	Canela em pó	QB	QB
	Cravo em pó	QB	QB
	Noz moscada	QB	QB
	Sal	QB	QB
	Açúcar	65 g	130 g
	Polvilho doce	8 g	16 g
<b>Finalização</b>	Gema	QB	QB
	Açúcar Cristal	QB	QB
	Canela em pó	QB	QB
<b>Total</b>		<b>5.338 g</b>	<b>10.676 g</b>

## PREPARO

### Para a massa:

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Envolpe a **Margarina Ricca Folhados** e faça 3 dobras duplas.
3. Divida a massa em porções de 200 g.
4. Abra cada porção no formato de um retângulo com 25 x 30 cm. Reserve resfriado.

### Recheio:

1. Descasque as maçãs e corte-as em cubos pequenos.
2. Misture todos os ingredientes do recheio.

### Montagem:

1. Espalhe a mistura de maçãs no centro do retângulo, no sentido do comprimento.

1. Corte a lateral da massa em tiras e feche em direção ao centro sobre o recheio, unindo ponta a ponta para ter uma superfície trançada.
2. Pincele as gemas sobre a massa e polvilhe açúcar e canela sobre as tranças.
3. Asse em forno pré aquecido a 170°C por cerca de 25 minutos.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
30 minutos	25 minutos a 170 °C	3 dias sob refrigeração

**Ricca**  
*A escolha que sempre dá certo.*