

STRUDEL

DESDE 1977

GRADINA

*transformar é uma arte*



# STRUDEL

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

## PREPARO

### Massa

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Envolpe a **Margarina Gradina 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

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

### Montagem

7. Espalhe a mistura de maçãs no centro do retângulo, no

sentido do comprimento.

8. 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.
9. Pincele as gemas sobre a massa e polvilhe açúcar e canela sobre as tranças.
10. 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	1 dia sob refrigeração

DESDE 1977

**GRADINA**  
*transformar é uma arte*