

# Strudel jabłkowy bez cukru

Autor: **Stewiarnia**Przepisów: **20** Ocena: **147**

&gt; 6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 50 g masła
- 4 łyżki bułki tartej
- 5 średnich jabłek
- Cynamon
- Rodzynki
- Jajko
- 4 łyżki stewii w kryształkach 1: 1

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie rozwałkuj na posypanej mąką stolnicy. W razie potrzeby przytnij krawędzie, żeby miały prostokątny kształt.
- 2 W garnku rozpuść masło, dodaj bułkę tartą i podsmaż na złoty kolor.
- 3 Obierz jabłka i zetrzyj na grubej tarce. W misce wymieszaj jabłka, cynamon, stewię i rodzynki.
- 4 Na ciasto przelej bułkę z masłem, po czym równomiernie rozprowadź jabłkową masę, zostawiając około 3 cm wolne od krawędzi.
- 5 Ostrożnie zwiń strudel i zlep jego krawędzie. Najlepiej formować ciasto od razu na papierze do pieczenia i przenieść je na nim na przygotowaną blachę.
- 6 Posmaruj strudel roztrzepanym jajkiem. Włóż do nagrzanego piekarnika na do 180 °C i piecz około 20 minut do zarumienienia.

## Twoje notatki do przepisu: