



STRUDEL CON QUESO RICOTTA Y CEREZAS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 3

INGREDIENTES

Masa

250 g de harina
5 cucharadas de aceite
125 ml de agua caliente
Sal

Relleno

2 huevos
75 g de azúcar
250 g de queso ricotta
350 g de guindas (peso escurrido)
75 g de mantequilla
50 g de almendras laminadas
Azúcar glas

COCCIÓN

35 min
220
Turbo
Nivel del horno 2
700 ml



STRUDEL CON QUESO RICOTTA Y CEREZAS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 3

- 1 Amasa la harina, el aceite, el agua caliente y la sal hasta obtener una masa brillante y elástica. Forma una bola y déjala reposar durante 20 minutos envuelta en un paño húmedo.
- 2 Separa las claras de las yemas. Mezcla en un cuenco las yemas con la mitad del azúcar y con el queso ricotta.
- 3 Lleva las claras a punto de nieve con una batidora de mano y añade poco a poco el azúcar restante. Sigue batiendo hasta que adquiera un brillo blanquecino.
- 4 Incorpora el huevo batido a la mezcla de ricotta y añade las cerezas.
- 5 Derrite la mantequilla. Estira con el rodillo la masa de strudel hasta que esté muy fina sobre un paño de cocina espolvoreado con harina. Estira la masa con la mano hasta que quede fina como el papel.
- 6 Corta la masa con forma de rectángulo y píntala con la mantequilla derretida. Distribuye el relleno de ricotta en la quinta parte superior de la masa dejando 2-3 cm de margen a cada lado.
- 7 Esparce la mitad de las almendras laminadas sobre el relleno. Después, curva la masa por los lados y enróllala usando un paño de cocina. Pinta la bandeja de horno con mantequilla derretida y pon el strudel encima. Píntalo generosamente con mantequilla derretida y esparce las almendras laminadas restantes.
- 8 Hornea el strudel en el nivel 2 del programa "Turbo" a 220 °C durante 35 minutos. Después, vuelve a pintarlo con mantequilla derretida y espolvoréalo con azúcar glas.

Presentación

Córtalo en 4 porciones con un cuchillo de sierra y sírvelo con nata montada en un lado.