

«ЯБЛОЧНЫЙ СТРУДЕЛЬ» от Екатерины Вильмонт



Что нам нужно? Полкило муки, три столовых ложки растительного масла, чайная ложка соли и стакан тёплой воды. Муку лучше просеять, уложить горкой, сделать в горке кратер, то бишь углубление. Влить воду и масло, посолить. Замесить тесто, если оно окажется слишком крутым можно добавить водички. Потом тесто хорошенько выбить об стол. Вот прямо берите его и колошматьте от души!

А потом! Положите на тарелку и накройте тёплой кастрюлей. Минут на десять. Тесто станет мягким и эластичным. Раскатайте, но совсем тонко, потом разложите на посыпанном мукой столе, и очень осторожно растягивайте за края, чтобы оно стало тонким, как папиросная бумага. Начинка делается так: яблоки, лучше всего антоновку, почистить, нарезать не слишком мелко, посыпать сахаром и сухарями. Тесто разделить на два листа. На каждый насыпать яблоки и скатать в рулет. Затем на смазанный маслом противень, переложить оба рулета, предварительно сжав руками каждый, чтобы он стал покороче и покомпактнее. Смазать сверху крепким чаем. И в горячую духовку, пока не зарумянится. Проверить готовность, ткнув в горбушку спичкой, если ничего не прилипло, значит, струдель пропёкся. Снять с противня на доску и посыпать сахарной пудрой.

