



UNIDADE10 - Receita 29

Strudel de maçã e pera feita com massa de batata

Para 2 a 4 pessoas

Quantidade / Ingredientes

250 g batatas farinhentas cozidas
60 g farinha
50 g flocos de aveia finos
1-2 colheres de sopa de creme frâiche
vegan
sal
20 g manteiga vegan
200 g maçãs ácidas (por exemplo, Boskop)
100 g peras
3 colheres de sopa açúcar misturado com
1 pitada de
canela
1 cl rum (se desejar)
algumas gotas de sumo de limão
35 g passas

Preparação:

- Cozinhar previamente as batatas farinhentas. Deixar as batatas cozidas esfriarem, descascá-las e passá-las por um espremedor de batatas. Derreter a manteiga vegana ao calor das mãos e adicionar às batatas com a farinha, os flocos de aveia, o creme de leite vegano e o sal. Amassar tudo até obter uma massa lisa, moldar um rolo, cobrir e deixar descansar durante 20 minutos.
- Cortar e descascar as maçãs. Retirar os caroços das peras e descascá-las. Cortar ambas em fatias finas.
- Estender a massa até ficar com a espessura de um dedo sobre uma superfície enfarinhada. Dica: se a massa estiver muito húmida, adicionar um pouco mais de farinha. Polvilhar com maçãs, peras, passas e açúcar com canela e regar com rum e sumo de limão. Pincelar as bordas da massa com ovo e enrolar a massa.

