

Strudel com ricotta e cerejas

Dificuldade: **Avançada** ⌚ 40-45min

Ricotta e cerejas são uma grande combinação neste strudel delicioso. Vale bem a pena o esforço e, certamente, irá impressionar.



Strudel com ricotta e cerejas

Dificuldade: **Avançada** ⌚ 40-45 min 🔥 180° 🌀 ¼ Vapor + Aquecimento Ventilado 💧 700ml ≡ 2

Ingredientes (12 porções)

Massa

200 gr farinha

125 ml água quente

2 colheres de sopa de óleo vegetal

½ colher de chá de sal

Recheio

250 gr ricotta

75 gr açúcar

2 gemas de ovo

2 claras

aproximadamente 350 gr de cerejas,
em lata ou frasco, escorridas

50 gr amêndoas laminadas

Para servir:

75 gr manteiga

um pouco de açúcar em pó

Preparação

Misture a farinha, o óleo e o sal e amasse até obter uma massa suave e elástica.

Forme uma bola e deixe descansar por baixo de um pano durante 30 minutos.

Misture metade do açúcar com as gemas para o recheio de ricotta. Bata ligeiramente as claras, adicione o restante açúcar colher a colher, continuando a bater até obter uma mistura brilhante.

Misture o merengue com a ricotta e depois adicione as cerejas escorridas.

Abra a massa do strudel numa toalha de chá levemente enfarinhada. Usando a palma da sua mão estique-a até que tenha a espessura de papel. Corte todos os bocados que sejam muito grossos para criar um retângulo perfeito.

Derreta a manteiga e pincele levemente a massa. Espalhe o recheio de ricotta no terço superior da massa e polvilhe com as amêndoas laminadas. Dobre os bordos da massa para cima do recheio. Enrole o strudel com a ajuda da toalha e faça-o deslizar para dentro de um tabuleiro. Aplique uma camada de manteiga

Coza o strudel durante 40-45 minutos a 180° (¼ Vapor + Aquecimento Ventilado)

Retire o strudel do forno e mais uma vez aplique uma camada de manteiga e polvilhe-o com açúcar em pó.