

## Штрудель яблочный

### Вам понадобится

Яблоки	600 г
Тесто слоеное дрожжевое	300 г
Изюм	100 г
Масло сливочное	50 г
Орех грецкий	30 г
Сахар	30 г

### Приготовление

- 1 Яблоки очистить кожицы, от сердцевины и семян, мякоть нарезать кубиками по 2 см и выложить в отдельную емкость. Орехи измельчить. В емкость с яблоками выложить изюм и орехи, все перемешать. Сливочное масло растопить.
- 2 Раскатать слоеное тесто, смазать сливочным маслом, посыпать сахаром, выложить начинку, оставив свободную полосу теста примерно в 10 см вдоль одного края.
- 3 Противень застелить пергаментом. Тесто с начинкой свернуть рулетом в сторону свободного края, аккуратно выложить на противень. Установить противень на нижний уровень печи.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 45 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха.