KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Strudel de almendra y naranja

Tiempo de preparación: 45 min. · Nivel de dificultad: medio ·

Ingredientes

8 ud. Hojas de masa filo
125 g Almendras crudas peladas
80 g Almendras molidas
100 g Marmelade de naranja
1 cdta Piel de naranja rallada
50 g Mantequilla
125 ml Agua
100 g Azúcar

Preparación

En una cacerola pequeña, llevar a ebullición el agua, el azúcar y la ralladura de naranja, cocinar a fuego lento hasta que el líquido se haya reducido a la mitad aproximadamente.

Picar finamente las almendras y mezclarlas con la harina. Añadir la mermelada y 3 cucharadas del jarabe preparado en la cacerola pequeña hasta obtener una pasta suave.

Ablandar la mantequilla al baño María o en el microondas.

Untar con mantequilla una cara de cada una de las 4 hojas de filo y colocarlas una encima de otra.

Extender generosamente la mitad de la pasta de almendras sobre la lámina de hojaldre y enrollar el hojaldre en forma de strudel.
Formar un segundo strudel con las hojas de filo restantes y la pasta de almendras.

Untar los dos strudels con mantequilla.

Hornear en un horno precalentado a 180ºC durante unos 30-35 minutos.
A continuación, retirar los strudels del horno y colocarlos uno al lado del otro (que estén en contacto) y verter lentamente el jarabe restante sobre ellos.