



Sobremesas

Doces de Colher

## Strudel de Maçã

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ
- 4 folhas de massa filo
- 1 c. de sopa de manteiga derretida
- 3 maçãs
- 50 g de sultanas
- açúcar em pó para polvilhar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	239,7 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	6,1 g	12%*
<b>Lípidos</b>	2,0 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	50,3 g	19%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Aqueça o forno a 170°C.
- 2 Estenda as 4 folhas de massa filo sobrepostas.
- 3 Corte as maçãs em cubos pequenos e misture com o Leite Condensado Magro Cozido e as sultanas. Deite o preparado numa das laterais da massa e enrole, virando as pontas para dentro antes da última volta.
- 4 Com cuidado, coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal. Pincele com a manteiga derretida. Leve ao forno cerca de 30 minutos e sirva ainda quente.