

Απίθανη λιχουδιά με μήλο, κανέλλα και φύλλο



ΥΛΙΚΑ

- 5 φύλλα κρούστας
- λίγη μαργαρίνη
- χυμό από 1/2 λεμόνι
- 1 1/2 κουτ. της σούπας ζάχαρη
- 2 χούφτες τριμμένη φρυγανιά
- 1 χούφτα σταφίδες
- 1 κιλό ξυνόμηλα
- 1 κουτ. της σούπας κανέλας και εξτρά για το γαρνίρισμα
- άχνη ζάχαρη για το γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σ' ένα μπολ βάζουμε τα μήλα, τα οποία έχουμε καθαρίσει και κόψει σε λεπτές και μικρές φέτες. Μέσα εκεί προσθέτουμε τις σταφίδες, την φρυγανιά, το λεμόνι, την ζάχαρη, την κανέλα και τα ανακατεύουμε καλά με τα χέρια.

Λιώνουμε τη μαργαρίνη και αλείφουμε με αυτή ένα φύλλο κρούστας. Τοποθετούμε το δεύτερο πάνω από το πρώτο και συνεχίζουμε την διαδικασία και για τα 5 φύλλα κρούστας.

Στο κέντρο του φύλλου, βάζουμε την γέμιση που έχουμε ετοιμάσει και διπλώνουμε πρώτα τις 2 κοντές πλευρές και έπειτα τις άλλες δυο, ελαφρώς σφιχτά. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.

Τοποθετούμε το στρούντελ στο ταψί μας, το οποίο το έχουμε βουτυρώσει πρώτα και ψήνουμε περίπου 45 λεπτά. Όταν κρυώσει πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και κανέλα.

Πηγή: mothersblog.gr