



Strudel de berries

Ingredientes

250 gr. mix Berries congelados
1 masa filo
100 gr. crema
50 gr. azúcar
2 yemas
50 gr. mantequilla
50 gr. pan rallado
100 gr. Azúcar

Preparación

Paso 1.- Descongele los mix Berries congelados y déjelos marinar con el azúcar.

Paso 2.- Extienda la masa filo y pinte con mantequilla derretida.

Paso 3.- Mezcle la crema con las yemas y 50 gr. de azúcar flor.

Paso 4.- Deje escurrir los Berries en un colador.

Paso 5.- Ponga un poco de pan rallado sobre la masa, luego cubra con una capa de Berries y agregue la crema. Enrolle con cuidado.

Paso 5.- Pinte con más mantequilla para que no se reseque la masa y hornee por 15 minutos a fuego medio (160° C). Luego espolvoree los 50 gr. de azúcar flor restante.

Consejo

Sirva con salsa de vainilla y espolvoree un poco de azúcar flor.