

Bolo strudel de maçã



Ingredientes

Ingredientes da massa:

2000 g de MISTURA PARA BOLO DE MAÇÃ COM CANELA ITAIQUARA
600 g (12 unidades) de ovos
800 ml de leite

Ingredientes da cobertura (Strudel):

1200 g de maçã picada em pedaços pequenos
1600 ml de água
1200 g de [AÇÚCAR CRISTAL ITAIQUARA](#)
Canela em pó a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo da massa:

1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;
2°Adicione a mistura de bolo Itaipuara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;
3°Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;

Preparo da cobertura (Strudel):

Dilua o AÇÚCAR CRISTAL ITAIQUARA na água fria e leve ao fogo baixo juntamente com a maçã picada até formar uma calda grossa. No final do cozimento acrescente a canela em pó.

Montagem:

1. Coloque o strudel no fundo da assadeira já untada com margarina e polvilhada com açúcar.
2. Jogue a massa sobre o strudel.
3. Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.
4. Desenforme o bolo ainda quente.