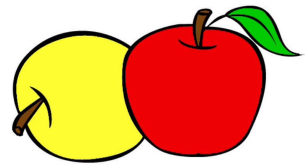
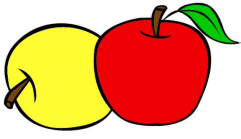


APFELSTRUDEL

RECETTE ci-après...



RECETTE



APFELSTRUDEL



Pour un Strudel:

1 - Peler 1 kg
de pommes.





2 - Couper les
pommes en petits
morceaux.



3 - Verser
70g de sucre.



4 - Ajouter
40g de
poudre
d'amandes.



5 - Ajouter 25g de
raisins secs.



6 - Ajouter 1
cuillère à café de
cannelle.



7 - Bien
mélanger.



8 - Beurrer la pâte
à l'aide d'un
pinceau.



9 - Garnir la pâte
avec le mélange.



10 - Rouler le
Strudel.



11 - Beurrer le
dessus de la pâte à
l'aide d'un pinceau.



12 - Mettre
au four à
200°
pendant 30
minutes.



BON APPÉTIT,
JOYEUX NOËL!

