



STRUDEL DE PERA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla
- 5 peras, peladas y picadas en cubos
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela, molida
- 50 g de pasas
- 50 g de nuez, picada
- 500 g de pasta hojaldre
- 1 huevo, ligeramente batido
- Azúcar, para espolvorear

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y agrega las peras, el azúcar y la canela deja cocinar por 3 minutos o hasta que se suavicen ligeramente. Agrega las pasas y la nuez, cocina por 3 minutos más. Retira del fuego y deja enfriar.
2. Extiende la pasta hojaldre y forma cuadros de 8 cm, agrega un poco de las peras y enrolla dando forma al strudel de manera que no se salga el relleno. Colócalos en una charola previamente engrasada y enharinada barniza con el huevo y espolvorea con el azúcar.
3. Hornea durante 30 minutos o hasta que doren ligeramente. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6