



Strudel de Requesón

Ingredientes

- 170 gr. de masa de hojaldre
- 250 gr. de requesón
- 80 gr. de azúcar vainillado
- 20 gr. de pasas de uva
- ralladura de medio limón
- 2 huevos
- 1 cucharada de sémola
- 1/2 cucharada de harina
- 1/2 cucharita de bicarbonato de sodio
- 1/2 taza de yogurt
- 30 gr. de mantequilla
- sal

Mezcla la yema de un huevo con el azúcar y la mantequilla derretida hasta obtener una crema, añádele poco a poco mezclando continuamente el yogur, la harina, el bicarbonato, las pasas previamente remojadas, la ralladura de medio limón y una pizca de sal. Deja reposar todo durante 15 minutos. Mientras tanto monta las claras a punto de nieve y añádelas al requesón mezclando con un tenedor. Ahora puedes unir los dos compuestos, el primero que dejaste reposar y el segundo de requesón. Extiende la masa de hojaldre sobre un paño de cocina enharinado y espolvorea la superficie con la sémola. Distribuye el relleno de manera uniforme sobre dos tercios de la masa entonces con la ayuda del trapo de cocina enrolla el strudel terminando en el lado sin relleno. Cocina en el horno precalentado a 180° durante 40 minutos hasta que la superficie sea dorada. Sirve aún caliente.