רכיבים:

½ חבילת עלי פילו בטמפרטורת החדר

6 תפוחי עץ – גרנד סמית מקולפים, חצויים ל - ½ ופרוסים לפרוסות דקות

½ כפית קינמון

4 כפות סוכר חום

½ לימון סחוט

1 כף רכז פירות יער / רכז רימונים

1 כף קורנפלור מעורבב ב - ¼ כוס מים קרים

4 כפות שמן קנולה מעורבב עם ½ כוס מים

100 גרם אגוזי מלך טחונים

אופן ההכנה:

1. להקפיץ בווק את פרוסות תפוחי העץ , להוסיף את הקינמון, הסוכר, הלימון, רכז פירות היער ולבשל כ-3 דקות.

2. להוסיף את הקורנפלור ולבשל עוד כשתי דקות. לצנן את התערובת.

3. על משטח נקי לפרוס עלי פילו אחד, למרוח בתערובת השמן והמים, לפזר עליו כשלוש כפות אגוזי מלך. להניח עלה נוסף ולמרוח גם אותו בשמן ומים.

4. לפזר לאורך, קרוב לקצה ¼ מתערובת התפוחים. לגלגל את עלי הפילו ליצירת שטרודל. להכין 4 שטרודלים.

5. להניח בתבנית עם נייר אפיה ולאפות בתנור בחום של 180 מעלות כ-10-15 דקות.