Strudel de queso panela

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
90 min.	12	Postres	Fácil

.

Ingredientes

120 ml Claras de Huevo San Juan

1 kilo Queso Panela

150 g Sustituto de azúcar

20 g Fécula de maíz

100 g Uvas pasas

500 g Pasta hojaldre

50 g Huevo San Juan Light para barnizar

30 g Azúcar glass impalpable (antihumedad)

Preparación

1. Extender la pasta hojaldre a 3 milímetros de grosor procurando sacar dos rectángulos de 13 cm de ancho por 25 cm de largo. Tapar y dejar reposar por media hora en el refrigerador.

2. En un bowl colocar el Huevo San Juan Light, el queso panela, el azúcar, la fécula y las uvas pasas. Incorporar estos ingredientes perfectamente sin trabajar en exceso.

3. Retirar del refrigerador la pasta y colocar uno de los rectángulos en una charola para hornear.

4. Colocar la preparación del queso sobre este rectángulo, a lo largo y por el centro dejando una pestaña de dos centímetros alrededor.

5. Barnizar la pestaña con un poco de Huevo San Juan Light con ayuda una brocha esto servirá para que peguen los rectángulos de hojaldre.

6. Colocar el segundo rectángulo sobre el queso tapándolo y que coincida con el primer rectángulo. Con ayuda de un tenedor marcar toda la orilla en forma decorativa para que sellen las pastas.

7. Barnizar toda la superficie del strudel con el restante del Huevo San Juan Light, dejar reposar otra media hora.

8. Hornear a 210°c por 30min. aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.

9. Decorar con el azúcar glass y presentar.

10. Se puede decorar con una salsa de mango, fresas y blue berry al gusto.