





przepisy.pl

Beigli – węgierska strucla bożonarodzeniowa z orzechami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajka - 3 sztuki
- białko jajka - 1 sztuka
- cukier - 50 gramów
- drożdże - 20 gramów
- mleko - 200 mililitrów
- sól - 1 szczypta

nadzienie

- mielone orzechy włoskie - 600 gramów
- cukier puder - 400 gramów
- woda - 600 mililitrów
- bułka tarta - 200 gramów
- skórka z 1 cytryny
- rodzynki - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 180°C. Rozpuść drożdże w ciepłym mleku, dodaj łyżeczkę cukru i odstaw na 10 minut.
2. Do dużej miski wsyp mąkę i zagnieć ją z margaryną, aż powstanie krucha masa. Następnie dodaj dwa ubite jajka, drożdże, mleko, cukier i szczyptę soli. Wyrób ciasto. Jeśli ciasto się klei, dodaj więcej mąki.
3. Kiedy ciasto będzie miało jednolitą konsystencję, podziel je na kulki (dwie lub cztery) i odłóż je na bok.
4. Przygotuj nadzienie. Zagotuj wodę z cukrem pudrem, aż otrzymasz gęsty syrop. Dodaj orzechy, bułkę tartą, rodzynki i skórkę z cytryny. Nie przestawaj mieszać. Zdejmij garnek z kuchenki i zostaw do ostygnięcia.
5. Posyp stolnicę odrobiną mąki i rozwałkuj każdą kulkę na prostokątny placek o grubości maksymalnie 5 mm. Na wierzchu rozprowadź równomiernie nadzienie, zostawiając jeden centymetr odstępu od brzegów. Posmaruj brzegi ubitym jajkiem.
6. Zwiń ciasto. Upewnij się, że brzegi są dobrze sklezione, żeby z ciasta nie wyciekło nadzienie.
7. Umieść ciasto na blasze do pieczenia albo w posmarowanej tłuszczem formie. Roztrzep jedno jajko i posmaruj nim wierzch ciasta przy użyciu pędzelka. Wstaw do lodówki na 35 minut, a następnie piecz przez ok. 25-30 minut. Nie otwieraj piekarnika podczas pieczenia, żeby zapobiec kruszeniu się ciasta.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl