



Orzechowa strucla

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- drożdże - 50 gramów
- cukier - 70 gramów
- mąka - 600 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

krem

- orzechy włoskie - 200 gramów
- miód - 70 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- śmietana - 4 łyżki
- jajko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Drożdże, cukier i cukier waniliowy rozpuszczamy w letnim mleku, dodajemy mąki, aby roztwór przyjął konsystencję śmietany i odstawiamy do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu dodajemy pozostałe składniki i zagniatamy ciasto. Po zagnieceniu odstawiamy do wyrośnięcia na około 1 godzinę.
2. Nadzienie: Orzechy rozdrabniamy na dość drobne kawałki i mieszamy razem wszystkie składniki. Gdy masa wychodzi za gęsta, można dodać odrobinę mleka, a gdy jest za rzadka, można dosypać bułki tartej.
3. Wyrośnięte ciasto dzielimy na dwie równe części, następnie rozwałkowujemy na prostokąt, na który wykładamy połowę masy i rozsmarowujemy po całości.
4. Prostokąt zwijamy w rulon wzdłuż krótszego boku.
5. Rulon przecinamy wzdłuż, ale nie przecinamy do końca, zostawiamy 2cm łączenia.
6. Powstałe paski skręcamy ze sobą, aby powstał al'a warkocz. Przed pieczeniem smarujemy białkiem, a po upieczeniu lukrujemy.

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