





Strucla makowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 70 gramów
- mąka - 250 gramów
- drożdże - 20 gramów
- cukier - 150 gramów
- mleko - 130 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- kandyzowana skórka pomarańczowa - 100 gramów
- masa makowa - 400 gramów
- cukier puder - 100 gramów

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj rozczyn, mieszając w naczyniu pokruszone drożdże, pół szklanki letniego mleka i po łyżce mąki i cukru. Odstaw na chwilę w ciepłe miejsce.
2. Gdy rozczyn podwoi swoją objętość, dodaj resztę mąki, sól i cukier, wymieszaj.
3. Kasię rozpuść, przestudź i wlej do miski z mąką. Dodaj jedno jajko.
4. Wszystko wymieszaj, a następnie wyrabiaj ok. 5 min. mieszadłami miksera.
5. Gdy masa stanie się gładka, odstaw na pół godziny w ciepłe miejsce. Po tym czasie wyłóż ciasto na obsypany mąką stół i jeszcze raz krótko zagnieć.
6. Ciasto rozwałkuj na duży prostokąt, posmaruj masą makową i zwiń.
7. Struclę przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia podłużnej formy i odstaw na 20 minut do wyrośnięcia.
8. Piecz w 180 st. C około 35 minut.
9. Cukier puder wymieszaj z 2 łyżkami wody i utrzyj na gładki lukier.
10. Ostudzone ciasto polukruj i posyp skórka pomarańczową.

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