



Strucla makowa Makowiec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 0.5 kilogramów
- drożdże - 5 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- żółtko - 2 sztuki
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 12 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- skórka z 1 cytryny
- sól - 1 szczypta

masa makowa

- mak - 30 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- białko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- aromat migdałowy - 1 opakowanie
- miód - 1 słoik
- bakalie - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Przygotować rozczyń: drożdże rozetrzeć w naczyniu z łyżką cukru tak, aby były płynne, rozprowadzić je ciepłym mlekiem, dodać 2 łyżki mąki, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
2. Gdy rozczyń podrośnie, wlać go do przesianej mąki, dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto tak długo, aż będzie gładkie i lśniące - powinno samo odchodzić od rąk.
3. Masa makowa: Mak zalać wrzątkiem i trzymać na małym ogniu.
4. Po 30 minutach mak odsączyć na sicie i przekręcić dwa razy przez maszynkę.
5. Dodać pozostałe składniki i podsmażyć na Kasi z dodatkiem miodu.
6. Masa ma być plastyczna i wilgotna.
7. Na koniec dodać pianę ubitą z białek i delikatnie wymieszać.
8. Wykonanie strucli: Ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować na grubość max. 1/2 cm.
9. Rozłożyć na każdym kawałku ciepłą masę makową.
10. Po brzegach ciast zostawić ok. 2 cm przestrzeni wolnej od maku tak, aby mak nie wyszedł podczas pieczenia.
11. Brzegi ciasta, wzdłuż których będziemy zwijać roladę, założyć do środka, aby mak zatrzymał wewnątrz i zwinąć możliwie ciasno rolady.
12. Z wierzchu posmarować je rozmąconym żółtkiem i piec w brytfance typu keksówka wyłożonej papierem do pieczenia.
13. Pieczemy ok. 50 minut w temp. 180 st.