





przepisy.pl

Strucla z ciasta francuskiego z jabłkami



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto maślane

- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 dekagramów
- mąka - 10 dekagramów

ciasto kluskowe

- mąka - 20 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- woda - 1 unit
- ocet - 0.5 łyżek

krem

- jabłko - 5 sztuk
- cukier - 2 łyżki
- cynamon - 2 łyżki
- rodzynki - 1 unit
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto maślane: Przesiać mąkę na stolnicę, dodać Kasię i uformować kwadratowy placek. Położyć na talerzyku i włożyć na 30 minut do lodówki.
2. Ciasto kluskowe: mąkę przesiać, dodać jajko ocet oraz wodę i zagnieść na jednolite gładkie ciasto. Wstawić do lodówki na 15 minut.
3. Schłodzone ciasto kluskowe rozwałkować, ukształtować w kwadrat. Na cieście kluskowym ułożyć maślane, zawinąć rogi, lekko rozwałkować na kształt prostokąta.
4. Złożyć na 3 części, owinać folią spożywczą i włożyć do lodówki. Składanie na 3 części, wałkowanie i schładzanie ciasta powtarzać jeszcze 3 razy co 15 minut.
5. Ostatecznie ciasto rozwałkować na grubość 1cm. Z ciasta wyciąć prostokąt ok. 25cm x 30cm.
6. Jabłka obieramy i kroimy w plastry.
7. Do garnka dajemy Kasię i cukier. Następnie dodajemy jabłka i smażymy. Pod koniec dodajemy rodzynki i cynamon.
8. Na połowie prostokątnego kawałka ciasta kładziemy jeszcze gorące jabłka, zaś na drugiej połówce (która będzie na górze) nacinamy ciasto co 2,5 cm nożem.
9. Nacięte ciasto nakładamy na dolną część i zaciskamy krawędzie.
10. Pieczemy w temperaturze 200 stopni ok. 25 minut. Gdy ostygnie posypać cukrem pudrem.

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