



przepisy.pl

Strucla z cynamonem



Składniki:

gotowe ciasto drożdżowe - 1 sztuka

nadzienie



cynamon - 1 opakowanie

kwaśna śmietana - 1 opakowanie

cukier - 1 szklanka

wierzch

lukier - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180st °C 

Sposób przygotowania:

1. Ciasto rozwałkujemy cienko, malujemy śmietaną i posypujemy dość grubo cynamonem i cukrem.
2. Zwijamy ściśle w rulon.
3. Po wyrośnięciu pieczemy na złoto. Zimne lukrujemy.

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