





Strucla z makiem

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  175 °C 

Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- mleko - 1 szklanka
- drożdże - 4 dekagramy
- żółtka - 8 sztuk
- sól - 1 szczypta
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 4 łyżki
- jajko - 1 sztuka

masa makowa

- mak - 2 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 4 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- aromat migdałowy - 1 opakowanie
- rodzynki - 15 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Masa makowa: Mak sparzyć, przemleć dwa razy i przesmażyć w rondelku z cukrem i Kasią.
2. Wystudzić, dodać jajka, aromat i rodzynki!
3. Drożdże rozetrzeć w kilku łyżkach ciepłego mleka.
4. Pół szklanki mąki wymieszać z pozostałym wrzącym mlekiem.
5. Przystudzić, dodać drożdże i odstawić do wyrośnięcia.
6. Utrzeć żółtka z cukrem, wlać do ciasta, dodać resztę mąki i sól, zagnieść.
7. Wlać stopioną Kasię i wyrobić.
8. Odstawić do wyrośnięcia.
9. Ciasto rozwałkować, posmarować jajkiem, wyłożyć masę makową, zwinąć w rulon, naciąć dwa razy wzdłuż i zawinąć w warkocz.
10. Ułożyć na blaszce, posmarować jajkiem, odłożyć do wyrośnięcia.
11. Piec 45 min w temp. 175 st.
12. Z tej masy wychodzi około 4 strucli! Smacznego!

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