

Strucla makowa

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940



Dla tych co nie są uczuleni na mak xD nie no żartuje :) pyszne ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- masło - 1 szt.
- białko - 1 szt.
- cukier - 1/2 szkl.
- mleko - 1/2 szkl.
- drożdże - 5 dag
- duża puszka gotowej masy makowej - 950 g
- jaja - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1.



Mleko zagotować z masłem, wystudzić. Jaja ubić z cukrem (łyżeczkę cukru odsypać), wymieszać z letnim mlekiem. Dodać drożdże roztwarte z odsypanym cukrem, wymieszać. przykryć i odstawić na 3-4 godziny w ciepłe miejsce. Następnie wlać rozczyn do miski z przesianą mąką, wymieszać, zagnieść ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Gdy podwoi swoją objętość, podzielić je na dwie równe części każdą rozwałkować na prosty placek o grubości 1 cm. Posmarować placki roztrzepanym białkiem, po czym rozsmarować na nich równą warstwę masy makowej, zostawiając ze wszystkich boków margines półcentymetrowej szerokości. Zwinąć ciasto wzdłuż dłuższego boku, podwinąć końce, bardzo luźno owinać każdą struclę papierem do pieczenia, włożyć do natłuszczonej i posywanej bułką tartą formy i odstawić na 20 minut do wyrośnięcia. Piec ok 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Strucla będzie smaczniejsza jeśli ją polukrujemy