

Strucla makowo-orzechowa



Autor: **tolerancja**
Przepisów: **74** Ocena: **2004**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- CIASTO:
- 50 dkg mąki tortowej
- 5 dkg drożdży (na wagę)
- 10 dkg cukru kryształu
- 2/3 szkl mleka
- 4 łyżki Masła
- 2 jajka całe i 2 żółtka
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- Masa makowa:
- 50 dkg maku
- 10 dkg orzechów włoskich
- 5 dkg płatków migdałowych
- 5 jaj
- 1,5 l mleka
- 20 dkg masła
- 1 szkl cukru pudru
- 3/4 szkl miodu (może być sztuczny)
- aromat waniliowy
- 3 łyżki rodzynek
- 2 łyżki smażonej skórki pomarańczowej

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie ciasta: drożdże rozkruszyć i wymieszać z 2 łyżkami cukru, kilkoma łyżkami przesianej mąki i ciepłym mlekiem, przykry ścierką i odstawić w ciepłe miejsce. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem i wymieszać z wyrośniętym rozcynem. Dodać całe jajka. Wsypać mąkę, wymieszać i wyrobić ciasto. Pod koniec wyrabiania, gdy ciasto będzie odstawać od ręki, dodać roztopione wcześniej i lekko przestygnięte masło, na końcu dodać cukier waniliowy i odstawić do wyrosnięcia w ciepłe miejsce.
- 2 Przygotowanie masy makowej: W garnku zagotować mleko, dodać mak i parzyć przez ok. 50 min na małym ogniu, cały czas mieszając, żeby się nie przypalił. Gdy gotowy, odsączyć na sicie i zmielić 2 razy. W dużym garnku masło roztopić z miodem, dodać drobno zmielone orzechy i migdały. Następnie dodać sparzone wcześniej we wrzątku rodzynki, skórkę pomarańczową i aromat waniliowy. Na końcu dodać zmielony mak i cały czas mieszając podgrzewać na małym ogniu przez ok. 15 minut. Żółtka utrzeć z cukrem i połączyć z przestygniętym makiem. Z białek ubić pianę i delikatnie wymieszać z masą makową.

- 3 Gdy ciasto wyrośnie i podwoi swoją objętość, rozwałkować na dwa długie i cienkie prostokątne placki. Rozsmarować na nich masę makową, zrolować struclę wzdłuż dłuższego brzegu i wyłożyć na 2 wąskie długie blaszki wyłożone papierem do pieczenia i posmarowane tłuszczem i odstawić na 20 min do wyrośnięcia. Gdy wyrosną wstawić do piekarnika na ok 50 min 190 stopni. Upieczone i schłodzone polukrować. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: