

Strucla z makiem



Autor: **brysska**
Przepisów: 535 Ocena: 16758



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki na ciasto:
- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru pudru
- 3/5 kostki masła
- 2 żółtka
- 1 całe jajko
- 1/2 szklanki mleka
- 4 dag drożdży
- szczypta soli
- Składniki na farsz makowy:
- 2 szklanki suchego maku
- 2 szklanki cukru pudru
- 1/2 kostki masła
- 2 żółtka
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżki płynnego miodu
- 1 filiżanka rodzynek
- 3 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 3 kopiaste łyżki posiekanych orzechów laskowych
- 3 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- 2 łyżki posiekanych suszonych moreli
- Ponadto:
- 1 białko
- lukier
- kandyzowana skórka pomarańczowa do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Ucieramy masło z cukrem pudrem. Gdy masło stanie się puszyste i jednolite, dodajemy cały czas mieszając, całe jajko, żółtka, sól i wymieszane z ciepłym mlekiem drożdże.



- 2 Gdy składniki się połączą, siejemy przez sito mąkę i wyrabiamy ciasto nie dłużej niż przez 8 minut. Wyrobione ciasto nakrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, by wyrosło.



- 3 Mak zalewamy wrzątkiem, stawiamy na najmniejszym ogniu i gotujemy (powinno lekko "mrugać") przez 10 minut. I odsączamy na gęstym sicie.



- 4 Wychłodzony miksujemy kilka razy blenderem na końcu dodając cukier puder.



- 5 Masło ucieramy na puch, dodając cukier i żółtka. A następnie dodajemy po trochu miód i zmiksowany mak.



- 6 Na końcu dodajemy rodzynki, morele, skórkę pomarańczową, orzechy włoskie i laskowe. Wszystko dokładnie razem mieszamy.



- 7 Gdy ciasto podwoi swoją objętość. Dzielimy je na dwie równe części i wałkujemy na dwa

niezbyt grube prostokąty, cały czas podsypując mąką.



- 8 Rozwałkowane ciasto smarujemy roztrzepanym białkiem i nakładamy po równej warstwie farszu makowego na obydwie placki.



- 9 Ciasto z makiem delikatnie zwijamy w roladę.



- 10 Zlepiając końce, które podwijamy pod spód i od razu układamy na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i stawiamy w ciepłe miejsce. Gdy lekko podrośnie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temp. 160'C na 30 minut. Po tym czasie podnosimy temp. do 200'C i pieczemy aż ciasto się zrumieni.



- 11 Jeszcze ciepłe ciasto polewamy lukrem i posypujemy kandyzowana skórka pomarańczową. Smacznego !!!



- 12 ;-D



13 ;-)))



Twoje notatki do przepisu: