

Strucla z makiem



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **347** Ocena: **3742**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto:
- 350 g mąki
- 250 ml ciepłego mleka
- 15 g świeżych drożdży
- 25 g roztopionego masła
- 1 całe jajko (małe)
- 2 żółtka
- 3 łyżki cukru
- Dodatkowo:
- 450 g masy makowej domowej lub gotowej
- 80 g orzechów laskowych
- 1 białko
- około 4 łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Na początku drożdże rozcieramy z jedną łyżką cukru, dodajemy 3-4 łyżki mleka i odstawiamy na około 10 minut, żeby zaczęły pracować.
- 2 W misce ucieramy żółtka z 2 łyżkami cukru na jasną masę, aż cukier się rozpuści.
- 3 Następnie do miski przesiewamy mąkę. Dodajemy zaczyn z drożdży, jajko, roztopione masło, roztarte z cukrem żółtka i mleko. Dokładnie zagniatamy gładkie i elastyczne ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy je w ciepłe miejsce na około godzinę do wyrośnięcia. Ciasto powinno co najmniej podwoić swoją objętość.
- 4 Wyrośnięte ciasto przierzucamy na blat, chwilę wyrabiamy i rozwałkowujemy na cienki placek. Później całe ciasto smarujemy masą makową i posypujemy pokrojonymi orzechami. Ciasto zwijamy w roladę, którą następnie kroimy w plastry grubości około 4-5 cm. Układamy je jeden koło drugiego w wyłożonej papierem do pieczenia formie (u mnie tortownica o średnicy 28 cm).
- 5 Struclę pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku w 150°C z termoobiegiem 30-35 minut, aż ładnie się zarumieni.
- 6 Na koniec białko ubijamy na sztywną pianę dodajemy do niego cukier puder i dokładnie miksujemy. Tak przygotowanym lukrem polewamy przestudzoną struclę.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: