STRUCLA Z MAKIEM III

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1561 razy.

0,5 kg mąki pszennej,
20 dag cukru,
15 dag masła,
3 jaja,
1/4 l mleka,
3 dag drożdży.

Składniki nadzienia :
0,5 kg maku,
5 dag rodzynków,
2 dag skórki pomarańczowej smażonej,
1 olejek migdałowy,
2 jaja,
20 dag cukru,
10 dag masła.

Mak moczyć w wodzie około 12 godzin. Odcedzony wrzucić na kilka minut do gotującej się wody, osączyć i dwukrotnie zmielić . Do rondla włożyć masło, mak, rodzynki, drobno pokrajaną skórkę pomarańczową i smażyć przez kilka minut ciągle mieszając. Po ostygnięciu, wbić jaja, wsypać cukier i wymieszać , dodając olejek. Resztę masła utrzeć na pianę, dodać cukier, jaja i drożdże uprzednio rozrobione w mleku. Gdy masa jest dobrze wyrobiona, wsypać mąkę i wyrobić ciasto. Nakryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Stolnicę posypać mąką, wyłożyć połowę ciasta, rozpłaszczyć wałkiem na grubość 1 cm i posmarować białkiem. Następnie wyłożyć połowę maku, posmarować białkiem i zwinąć ciasno, podwijając brzeg placka i oba końce pod spód strucli. Z druga połową ciasta i maku postąpić tak samo. Strucle ułożyć na natłuszczonej blasze, przedzielić natłuszczonym papierem i pozostawić w ciepłym miejscu. Gdy podrosną, posmarować z wierzchu stopionym masłem i piec ok. 40 minut. Przy końcu pieczenia zwiększyć temperaturę piekarnika, by strucle ładnie się przyrumieniły.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD