
STRUDEL ZE ŚLIWKAMI

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1209 razy.

Ciasto:

20 dag mąki pszennej

łyżeczka masła

jajo

Nadzienie:

80 dag śliwek węgierek

2,5 łyżki masła

3 łyżki cukru

2 łyżki tartej bułki

3 dag migdałów

cynamon lub wanilia

2 łyżki śmietany

Ze śliwek usunąć pestki, skropić masłem i posłodzić. Ciasto przygotować jak w przepisie na strudel

"allium", cienko rozwałkować na obrusie, skropić masłem i posypać zrumienioną bułką.

Poszatkowane migdały zmieszać ze śliwkami, posypać cynamonem i rozłożyć na cieście. Ciasto zwinąć w rulon, położyć na wysmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką blachę, skropić masłem i upiec w piekarniku; podczas pieczenia polewać śmietaną i posypać cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD