Strucla z dżemem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2901 razy.

60 dag (3 szklanki) mąki,

3/4 szklanki mleka,

5 dag drożdży,

10 dag (5 łyżek) cukru,

8 dag margaryny,

2 jaja,

szczypta soli,

10 dag marmolady,

30 dag dżemu, tłuszcz do formy

Mąkę przesiać . Rozrobić drożdże w ciepłym mleku, a następnie dodać szklankę mąki. Rozczyn wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Jaja rozmieszać z cukrem, bujać (najlepiej na parze) do rozpuszczenia cukru i połączyć z wyrośniętym rozczynem. Dodać sól i pozostałą mąkę. Ciasto wyrobić . Dodać rozpuszczony, ciepły tłuszcz i dalej wyrabiać , aż ciasto zacznie odstawać od ręki. Pozostawić je do wyrośnięcia. Podzielić ciasto na porcje, rozwałkować na grubość około 1 cm, posmarować dżemem zmieszanym z marmoladą i zwinąć formując podłużne strucle. Strucle przekroić wzdłuż i obie części splatać w ten sposób, aby widoczne było nadzienie. Strucle ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia Piec w średnio gorącym piekarniku 40-50 min. Po upieczeniu oprószyć cukrem pudrem lub posmarować lukrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>