
Strucla z makiem i migdałami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2834 razy.

250 g. zmielonego maku,

1/2 l. mleka,

opakowanie budyniu waniliowego,

łyżka miękkiego masła,

żółtko,

LUKIER :

białko,

100 g. cukru,

200 g. cukru pudru,

2 łyżki prażonych płatków migdałowych,

sok z jednej cytryny.

CIASTO DROŻDŻOWE :

500 g. mąki,

30 g. drożdży,

50 g. cukru,

1/4 l. mleka,

2 jajka,

150 g. masła,

sól,

35 g. słodkich i 15 g. gorzkich, obranych migdałów,

skórka otarta z 1 cytryny,

masło do posmarowania blachy.

Mąkę przesiać do miski i zrobić w niej dołek. Przygotować

rozczyzn : do dołka włożyć pokruszone drożdże, łyżkę cukru, wlać letnie mleko i zmieszać z niewielką ilością

mąki. Posypać mąką, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce

do wyrośnięcia. Po 15 min. dodać 2 jajka, resztę cukru,

masło, pokrojone słodkie i gorzkie migdały, skórkę

cytrynową, szczyptę soli i wyrabiać ciasto, aż powstaną w

nim pęcherzyki powietrza. Przykryć , odstawić w ciepłe

miejsce na 40 min. do wyrośnięcia.

Mak gotować z 400 ml. mleka przez 10 min. na małym ogniu, aby napęczniał. Budyń wymieszać z pozostałym mlekiem, masłem, żółtkiem i cukrem. Dodać do masy makowej i mieszając zagotować , po czym ostudzić .

Ciasto drożdżowe wyłożyć na oprószonej mąką stolnicę i rozwałkować na grubość 1 cm. Masę makową równomiernie rozsmarować na cieście. Dłuższe boki ciasta zwinąć od zewnątrz do środka, formując struclę.

Ułożyć struclę na posmarowanej masłem blasze i zostawić na 20 min. do wyrośnięcia.

Nagrzać piekarnik do 200 st. C i piec struclę 35-45 minut.

Utrzeć przesiany cukier puder z białkiem i sokiem z

cytrynowym. Ciepłą struclę posmarować lukrem i posypać

płatkami migdałowymi.