
Slaska makowka Bozonarodzeniowa

Dodano: 2005-12-11 13:49:24

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5685 razy.

mak 0,25 kg
migdały płatki i mielone 0,20 kg
orzechy laskowe 100 g
kokos 150 g
rodzynki 100 g
cukier 0,25 kg (do smaku)
cukier waniliowy 1
strucla - chalka 0,50 kg
masło 0,25 kg
mleko 1,5 l (3,2 %)

mak zmielić , następnie zalac wrzatkim i mieszając powoli odparowywać wodę. W trakcie odparowywania dodać cukier z cukrem waniliowym . Pod koniec tego procesu dodać bakalie - orzechy laskowe , migdały , kokos (może być gotowa mieszanka studencka). Na drugim palniku gotujemy mleko kiedy ma już temperaturę bliską wrzenia dodajemy masło , następnie łączymy z masą makową . Struclę kroimy w kromki i układamy na polmisku , nie namaczamy w mleku . Każdą kromkę przelewamy ugotowanym mlekiem z makiem i dodatkami . czynności te wykonujemy powoli tak aby mleko się wchłonęło do strucli .

Przekładamy polmiskę do całkowitego jego napełnienia powtarzając te czynności .

ważne aby na koniec było widoczne że strucla będzie miała wystarczającą ilość mleka żeby była wystarczająco mokra .

Gorę makowki dekoracyjnie posypujemy kokosem równomiernie .

Kiedy jest gotowa odstawiamy do zimnego miejsca , jemy na zimno .

Nadesłał: Krzysiek K <krzysztof_kloc@poczta.onet.pl>

BYŁO PYSZNE

Nadesłał(a): 2006-01-14 21:01:12