
Strucle dobre nienakładane

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1377 razy.

Wziąć 2 kilo mąki przesianej i wygrzanej, rozrobić w środku podmłode z 20 deka drożdży, rozrobionych w 1/4 litrze mleka, po wyrośnięciu wlać z 1 1/2 mendla jaj żółtka, poprzednio rozbite z 60 deka cukru, wrzucić 50 gr. gorzkich migdałów sparzonych, obranych i utartych na tarce, kto chce może i rodzynków sułtanek dodać i bić całą masę doskonale. Następnie dodać 60 deka masła wymoczonego w soli i utartego na śmietaną; jeżeli potrzeba dolać mleka, lecz ciasto musi być bardzo gęste, aby się strucle nie rozlewały, znów bić ciasto przez kwadrans i postawić do wyrośnięcia, po czym robić strucleki. Lekko je otarzać, dać im wyrosnąć, poczym posmarować jajkiem lub masłem, posypać krajanyimi migdałami i piec.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"