
Strucle nakładane makiem lub masą migdałową

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1585 razy.

Rozrobić 2 kilo mąki z 20 deka drożdży i 1/2 litra mleka, po wyrośnięciu wlać z jednego mendla jaj żółtka poprzednio rozbite z 40 deka cukru, dodać 50 gr. gorzkich migdałów utartych na tarce i bić ciasto doskonale, następnie dodać 40 deka masła utartego na śmietanę, wyplukanego z soli, jeżeli potrzeba dolać mleka, tak aby ciasto było gęste i prawie lekko wałkować się dało, jeszcze dobrze bić i postawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu rozłożyć ciasto na stolnicy, nałożyć masy, lecz tylko na jedno przełożenie, zwinąć wąsko, położyć na blachę i po wyrośnięciu posmarować, posypać migdałami i upiec.

Na strucel z 40 deka mąki wziąć 12 deka migdałów, oparzyć, obrać z łupin, utrzeć na masę, dodając dużo cukru, w końcu trochę piany z białek, wanilii, wymieszać dobrze i nałożyć na strucel; masa musi być gęsta.

Maku na półkilowy strucel bierze się 1/2 litra; sparzyć go poprzednio, utrzeć w donicy, wymieszać z cukrem, cynamonem lub kilku gorzkimi tartymi migdałami, 2 łyżkami klarowanego masła, nałożyć strucel, zwinąć wąsko i gdy podrośnie, wstawić do gorącego pieca najmniej na 3 kwadransy. Wyjawszy z pieca posmarować gęstym lukrem z przesianego cukru i odrobiny wody.

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