

Makowa strucla

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobre

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- mleko - 150 ml
- drożdże - 4 dag
- cukier - 15 dag
- masło - 4 łyżka(i)
- jajko -
- żółtka - 2 szt.
- lukier -

Etapy przyrządzania:

1. Z mleka, drożdży i łyżeczki cukru przygotować roztwór, wyrośnięty dodać do mąki razem z jajkiem, żółtkami utartymi z cukrem i rozpuszczonym masłem, wyrobić, odstawić. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na prostokątny placek gr. 1/2 cm, jeśli przykleja się do stolnicy, można podsypać odrobiną mąki. Ciasto równomiernie posmarować masą makową, pozostawiając nie posmarowany brzeg o szer. 1,5-2 cm. zwinąć dość ściśle. Struclę przełożyć do formy keksowej, odstawić do wyrośnięcia, piec godzinę w 200 st. Celsjusza, przestudzić, polukrować, posypać rodzynkami i skórką.

