

Strucla makowa



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
drożdże	5 dag
mleko	200 ml
cukier	35 dag
cukier waniliowy	1 łyżka
żółtko jajek	5 sztuk
masło	15 dag
mak	50 dag
białka jaj	3 sztuki
bakalie	1 szklanka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże należy wymieszać z jedną łyżką cukru, 2 łyżkami ciepłego mleka i łyżką mąki. Tak przygotowany roczyn odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Żółtka jaj należy utrzeć z cukrem(15 dag) na puszystą masę, do mąki pszennej dodać roczyn drożdżowy, utarte żółtka, mleko i wyrobić jednolite ciasto. Następnie dodać stopione masło(10 dag) roślinne i cukier waniliowy, wyrobić ciasto. Do roztopionego masła(5 dag) dodać zmielony mak z cukrem(20 dag) i podgrzać. Następnie dodać pokrojone dość drobno bakalie, pianę z białek i całość delikatnie wymieszać. Po wyrośnięciu ciasto rozwałkować na kształt prostokąta. Posmarować je masą makową i zawinąć na kształt rolady, następnie włożyć do blaszki- keksówki. Struclę odstawić do wyrośnięcia. Następnie wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec przez około 50 minut(ciasto powinno się zrumienić).