

Strucla makowa po francusku

ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
masa makowa	1 puszka
jabłka	4 sztuki
brązowy cukier	4 łyżki
masło	1 łyżka
jajko	1 sztuka
płatki migdałowe	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka należy umyć, osuszyć i obrać ze skórki, pokroić na mniejsze kawałki, następnie wrzucić do garnuszka z masłem, posypać brązowym cukrem, mielonymi goździkami, cynamonem i podduścić przez 5 minut, aż jabłka zaczną się rozpadać. Ciasto francuskie rozwinąć i wyłożyć na nie masę makową, na masę wyłożyć uduszone jabłka i zwinąć struclę tak, jak roladę. Po wierzchu posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać płatkami migdałowymi i wstawić do piekarnika na około 25- 30 minut.