

## Strucla z makiem



### MYSIUNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2,2 szklanki
<b>cukier</b>	0.5 szklanki
<b>żółtko jajek</b>	1
<b>masło</b>	0.5
<b>cukier wanilinowy</b>	
<b>śmietana gęsta</b>	2 łyżki
<b>masa makowa</b>	400 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Do mąki dodajemy szczyptę soli, cukier zwykły i wanilinowy, śmietanę, żółtko oraz miękkie masło.
- KROK 2** Zagniatamy gładkie, jednolite ciasto, które dość cienko wałkujemy.
- KROK 3** Na rozwałkowane ciasto wykładamy gotową masę makową (lub też przygotowujemy ją sami), a następnie dokładnie i równo ją rozsmarowujemy (przy krawędziach zostawiamy 1-2cm miejsca wolnego by lepiej zawinąć roladę).
- KROK 4** Delikatnie zwijamy ciasto w rulon, a następnie całe, ściśle owijamy w papier i wkładamy do wąskiej blaszki - pieczemy ok 45 minut w temp 180\*.
- KROK 5** Roladę po upieczeniu wyjmujemy dopiero gdy całkiem wystygnie, a następnie dekorujemy ją w sposób dowolny.
- KROK 6** Ja polałam ją czekoladą i posypałam kolorowymi wiórkami kokosowymi.