Wyjątkowe okazje: Strudel makowy.*.

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	do ciast drożdżowych 1 kg
masło	90 g
drożdże	15 g
żółtko jajek	5 sztuk
cukier	drobny 120 g
mleko	250 ml
masa makowa	1 puszka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	5 g
Goździki całe Prymat	5 g
Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać z drożdżami i cukrem. Zasypać ¼ ilości mąki i delikatnie zamieszać. Powtarzać czynność parokrotnie, aż ciasto wyrośnie. Gdy ciasto zacznie pęcznieć dodać kolejno żółtka, miękkie masło i pozostałą część mąki. Wyrobić ciasto do momentu, aż będzie odchodzić od ręki i będzie zbite. Odstawić w ciepłe miejsce.

Masę makową wymieszać z cukrem z cynamonem, gałką muszkatołową i zmielonymi lub utartymi w moździerzu goździkami.

Ciasto rozwałkować na dwa placki, na środek każdego wyłożyć i rozsmarować masę makową. Placki zrolować i przełożyć na blachę do pieczenia.
Gotowe strudle piec przez 50 minut w temperaturze 180 stopni. Gdy ostygną można, wedle uznania, polać je lukrem i posypać obficie skórką pomarańczową.