Strucla z makiem

EWELINAPAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1.5 szklanki
mąka	1400 gram
margaryna	250 gram
cukier	400 gram
jajko	6 sztuk
żółtko jajek	7 szt
cukir waniliowy	d
mak w puszce do ciast	500 gram
drożdże	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, łyżki cukru, mleka i 100 g mąki zrobić zaczyn. Wymieszałam wszystko dobrze i odstawić na godzinę do wyrośnięcia.
Utarzeć żółtka z resztą cukru i dodać do zaczynu. Potem dodać resztę mąki, jajka i roztopione masło. Wyrabiać tak długo aż przestanie się kleić do rąk. Jeśli trzeba to należy dosypać mąki. Wyrabiać aż będzie gotowe. Dużym ułatwieniem jest robot kuchenny.
Wyrobione ciasto odstawiłam na godzinę a jeśli można to warto je odstawić i na dwie do wyrośnięcia.
Cieniutko rozwałkować posmarować masą makową, zwinąć, piec 30 minut .