Strucla makowa

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940

Dla tych co nie są uczuleni na mak xD nie no żartuje :) pyszne ;)

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- mąka - 50 dag
- masło - 1 szt.
- białko - 1 szt.
- cukier - 1/2 szkl.
- mleko - 1/2 szkl.
- drożdze - 5 dag
- duża puszka gotowej masy makowej - 950 g
- jaja - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1.

Mleko zagotować z masłem , wystudzić. Jaja ubić z cukrem (łyżeczkę cukru odsypać), wymieszać z letnim mlekiem.Dodać drożdze roztwrte z odsypanym cukrem,wymieszać .przykryć i odstawić na 3-4 godziny w ciepłe miejsce. Następnie wlać rozczyn do miski z przesianą mąką , wymieszać ,zagnieść ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Gdy podwoi swoją objętość, podzielić je na swie równe częsci kazdą rozwałkować na prostu placek o grubości 1 cm. Posmarować placki roztrzepanym białkiem, po czym rozsmarować na nich równą warstwą masę makową,zostawiając ze wsyztskich boków markines półcentymetrowej szerokości.Zwinąć ciasto wzdł €ż dłuższego boku, podwinąć końce, bardzo luźno owinąć każdą strucle papierwm do pieczenia , włożyć do nayłuszczonej i posywanej bułką tartą formy i odstawić na 20 minut do wyrośnięcia. Piec ok 40 minut w piekarniku nagrzanm do 180 stopni. Strucla będzie smaczniejsza jeśli ją polukrujemy