



Strucla makowa z białą czekoladą i granatem

Autor: Marta Raczyńska

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mleko podgrzać dodać drożdże po łyżce cukru i mąki, odstawić rozczyń do wyrośnięcia. Mąkę przesiać dodać rozpuszczone i przestudzone masło, żółtka i rozczyń. Zagnieść i odstawić do wyrośnięcia. Białka ubić na sztywną pianę dodać kaszę cukier, bakalie. Ciasto podzielić na dwie części, wyłożyć masę, zwinąć roladę. Przełożyć na papier do pieczenia i zawinąć dwukrotnie podwijając brzegi. Przełożyć do formy keksowej i piec około 50 minut w 180 st. Przestudzić i poleać rozpuszczoną białą czekoladą, posypać pestkami granatu.

Strucla makowa z białą czekoladą i granatem

3 1/2 szklanki mąki, szklanka mleka
Łaciate, masło Łaciate, 6 żółtek, 5 dag
drożdży, 5 łyżek cukru,

masa: puszka masy makowej, 6 białek, 3
łyżki kaszy manny, łyżka cukru ze skórką
cytrynową, 3 łyżki bakalii,,

dodatkowo biała czekolada, pestki granatu