



Świąteczna a'la strucla makowa

Autor: Ewa Mazur

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Ciasto drożdżowe

W misce rozpuścić drożdże w ciepłym mleku. Dodawać kolejno mąkę, cukier, jajko, żółtko i skórkę z cytryny. Wyrobić lekko ciasto i dodać masło. Odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 30 - 40 minut.

Masa makowa

Podgrzej połowę mleka w garnku i dodaj mak aby napęczniał. W drugiej połowie mleka przygotuj budyń i dodaj do niego masło, żółtko a potem przełóż do maku. Mieszaj aż wszystko dokładnie się połączy i zgęstnieje. Zagotuj - możesz dodać rodzynki i migdały ale nie musisz jeżeli nie lubisz. Odstaw do przestudzenia.

Przygotowanie

Podsyp stolnicę mąką i rozwałkuj ciasto na mniej więcej prostokąt. Odkrój kawałek - długi pasek na bok. Nałóż nadzienie na ciasto i delikatnie podpierając no wałkiem i ściereczką przełóż ciasto do prostokątnej foremki. Po przełożeniu zalep ciasto tak by cała masa była przykryta. Pozostawionym paskiem ciasta wylep w foremce kształt przypominający warkocz. Posmaruj ciasto rozbełtanym mlekiem.

Kruszonka

Z mąki masła i cukru zagnieć szybko ciasto i odstaw na kilka chwil do zamrażarki. Gdy odrobinę stwardnieje zetrzyj ciasto na tarce na naszą strućę.

Pieczenie

Piekarnik nagrzej do temperatury 180 stopni i piecz ciasto w termoobiegu przez 30-35 minut. Po wystudzeniu wierzch można dowolnie udekorować choć kruszonka sama w sobie jest pyszna.

Ciasto drożdżowe

- 250 g mąki,
- 75 g miękkiego masła Łaciate,
- 10 g drożdży,
- 25 g cukru,
- 1 małe jajko,
- 1 małe żółtko,
- skórka otarta z jednej cytryny,
- szczypta soli,
- 30 ml mleka Łaciate

Masa makowa

- 100 g zmielonego maku,,
- 1/4 l mleka Łaciate ,
- pół torebki budyniu śmietankowego,
- łyżeczka masła,
- 50 g rodzynek,
- 25 g zmielonych migdałów,
- 1 żółtko,
- 75 cukru

Kruszonka

- 1/4 kostki masła Łaciate,
- 3/4 szklanki mąki ,
- 1/4 szklanki cukru