



## STRUCLA MAKOWA

### Składniki na ciasto:

- 1/2 kg mąki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 50 g świeżych drożdży
- 5 żółtek
- szczypta soli
- 1/2 szklanki cukru (100 g)
- 200 g masła
- 300 ml mleka
- *opcjonalnie: bezglutenowy aromat śmietankowy (kilka kropli)*

### Składniki na masę makową:

- 250 g niebieskiego maku
- 1/2 szklanki cukru
- 1 opakowanie suchych drożdży (7 g)
- 50 g masła
- 3 łyżki powideł śliwkowych
- 100 g skórki kandyzowanej pomarańczy
- 1 olejek migdałowy
- 50 g rodzynek (drobnych)
- 50 g rozdrobnionych orzechów laskowych
- 50 g rozdrobnionych migdałów
- 4 białka

### Wykonanie ciasta:

- mleko pogrzać, ale nie gotować
- odlać 100 ml mleka, dodać drożdże oraz łyżeczkę cukru i odstawić do wyrośnięcia
- w pozostałej części mleka rozpuścić cukier i masło
- mleko połączyć z mąką, żółtkami i solą, dodać roztwór z drożdży oraz aromat i wyrabiać ciasto do momentu, aż będzie odchodzić od ręki; ciasto można również wyrobić w automacie do wypieku chleba za pomocą programu pizza
- ciasto odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia

### Wykonanie masy makowej:

- rodzynek sparyć i odcedzić
- mak zaparzyć w gorącej wodzie i dokładnie odcedzić, a następnie dwukrotnie zmielić
- białka ubić na sztywną pianę
- do maku dodać cukier, masło, ubite białko, olejek, suche drożdże, powidła i utrzeć na jednolitą masę
- masę makową połączyć z rodzynekami, orzechami, migdałami i skórkami pomarańczy
- następnie masę lekko podsmażyć na małym ogniu i odstawić do całkowitego ostudzenia

### Wykonanie strucli:

- wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części, a każdą część rozwałkować
- na rozwałkowane ciasto równomiernie nałożyć masę makową i zwinąć w rulon
- gotowe dwie struclki położyć na pergaminie i ponownie pozostawić do wyrośnięcia
- rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C
- struclki wraz z pergaminem ułożyć na blaszce do pieczenia oraz posmarować roztrzepanym jajkiem
- blaszkę włożyć do piekarnika i piec około 30 minut

Ostudzone struclki można polukrować lub posypać cukrem pudrem.