

AMLOZEK

Amlodypina

dobrze się kojarzy

Pierwsza polska amlodypina

poleca
Zdrowe Przepisy
dla Serca

Strucla z masą makową

*Mak, a konkretnie
masa makowa z niego wytwarzana,
jest bazą wielu ciast i deserów.*

SKŁADNIKI (2 porcje):

- 550 g mąki pszennej
- 20 g drożdży świeżych lub 10 g suchych
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody
- 3 łyżki masła
- 4 łyżki cukru
- masa makowa (może być z puszki)
- jajko do smarowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wsyp mąkę, dodaj rozpuszczone drożdże i pozostałe składniki.
2. Wymieszaj, a potem zagnieć gładkie ciasto i odstaw do wyrośnięcia.
3. Po wyrośnięciu podziel na dwie części, rozwałkuj na prostokąt, nałóż masę, zwieńcz w rulon i znów pozostaw na ok. godzinę, aby wyrosło.
4. Posmaruj ciasto rozkłóconym jajkiem, wstaw do piekarnika.
5. Piecz w 200 stopniach przez 45 minut.
6. Po przestudzeniu możesz je ozdobić lukrem.

LUKIER (opcjonalnie):

- 1 szklanka cukru pudru
- ok. 3 łyżek wody

Źródło: Krystyna Zawalska-Czarnota, wielobielka słodkości


ADAMED
Dla Rodziny