Pleciona strucla z jabłkami

Strucla z jabłkami nie tylko jest pyszna, ale też pięknie prezentuje się na stole. Warto przygotować ją kiedy spodziewasz się gości.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

110 minut

LICZBA PORCJI:

2 strucle

SKŁADNIKI:

2 opakowania (po 7g) drożdży instant
1/4 szklanki ciepłej wody
1/2 szklanki ciepłego mleka
100 g masła
70 g cukru
4 jajka
1 łyżeczka soli
580 g mąki

NADZIENIE
50 g masła
70 g brązowego cukru
2 łyżki mąki

1 i 1/4 łyżeczki cynamonu
1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
1/8 łyżeczki mielonego ziela angielskiego
8 jabłek, obranych i pokrojonych w plasterki

LUKIER
125 g cukru pudru
1/4 łyżeczki esencji waniliowej
1–2 łyżki soku pomarańczowego

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić w misce drożdże w ciepłej wodzie. Dodać mleko, masło, cukier, jajka, sól i 250 g mąki. Zmiksować. Mieszając, dodawać po trochu mąki, tak żeby powstało gęste ciasto.

2) Wyłożyć ciasto na blat posypany mąką. Wyrabiać, aż stanie się elastyczne. Przykryć i wstawić na 2 godziny do lodówki. Wyjąć i zagnieść. Przykryć i pozostawić na noc w lodówce.

3) Zagnieść ciasto. Wyłożyć na blat posypany mąką. Podzielić na 2 części i rozwałkować na prostokąty o wymiarach 30 x 23 cm. Ułożyć je na natłuszczonej blasze. Posmarować masłem. Wymieszać w misce brązowy cukier, mąkę, cynamon, gałkę i ziele angielskie. Dodać jabłka. Potrząsnąć miską, aby jabłka pokryły się mąką i przyprawami. Rozłożyć nadzienie pośrodku każdego prostokąta, przez całą jego długość.

4) Ponacinać wolne brzegi, aby powstały paski szerokości 2,5 cm. Zapleść paski ukośnie na nadzieniu. Przykryć strucle i pozostawić na 50 minut do wyrośnięcia.

5) Piec 30–40 minut w temperaturze 180°C. Wymieszać składniki lukru. Posmarować ciepłe strucle lukrem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 250 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 5 g NKT), 62 mg cholesterolu, 205 mg sodu, 39 g węglowodanów, 1 g błonnika, 5 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock