Strucla cytrynowa

Strucla cytrynowa jest niesamowicie smaczna dlatego idealnie sprawdzi się jako ciasto świąteczne.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

60 minut

LICZBA PORCJI:

3 strucle

SKŁADNIKI:

2 opakowania (po 7 g) drożdży instant
2 szklanki ciepłej wody
600 g cukru
200 g masła, roztopionego i ostudzonego
3/4 łyżeczki soli
1 jajko
1 żółtko
875 g mąki
100 g migdałów, zblanszowanych, uprażonych i posiekanych
3 łyżeczki skórki otartej z cytryny

LUKIER
375 g cukru pudru
3 łyżeczki skórki otartej z cytryny

1 łyżeczka esencji cytrynowej
3–4 łyżki mleka
100 g migdałów, zblanszowanych i uprażonych

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić w misce drożdże w 1/2 szklanki ciepłej wody. Dodać 200 g cukru, połowę masła, sól, jajko, żółtko i resztę wody. Zmiksować. Dodać 500 g mąki. Ponownie zmiksować. Mieszając, dodawać po trochu mąki, aby ciasto było gęste.

2) Wyłożyć je na blat posypany mąką. Zagniatać , aż stanie się elastyczne. Włożyć do natłuszczonej miski. Przykryć i wstawić na noc do lodówki.

3) Zagnieść ciasto. Wyłożyć na blat posypany mąką. Podzielić na 3 równe części. Rozwałkować je na prostokąty o wymiarach 40 x 25 cm. Posmarować resztą roztopionego masła.

4) Wymieszać migdały i skórkę cytrynową z resztą cukru. Posypać ciasto. Zrolować je, zaczynając od dłuższego brzegu. Ułożyć strucle na natłuszczonej blasze. Przeciąć każdą nożem wzdłuż, ale nie do końca. Trzymając ciasto za nierozcięty koniec, skręcić je luźno. Przykryć i pozostawić na 1 i 1/2 godziny w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

5) Piec 25–30 minut w temperaturze 180°C.

6) Wymieszać cukier puder, skórkę cytrynową i esencję z taką ilością mleka, żeby powstała pasta. Posmarować ciepłe ciasto. Posypać prażonymi migdałami.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 274 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 26

mg cholesterolu, 104 mg sodu, 47 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock