

CIASTO : 350 g mąki, 120 g masła (ewentualnie margaryny), 3 żółtka, 100 g cukru, 50 g drożdży, skórka otarta z 1 cytryny, 1/2 szklanki ciepłego mleka
NADZIENIE : 250 g zmielonych orzechów włoskich, 1 łyżka tartej bułki, 80 g cukru pudru, 2 jajka

CIASTO: drożdże rozprowadzić ciepłym mlekiem, dodać 1 łyżeczkę mąki i 1 łyżeczkę cukru. Odstawić zaczyn do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać do mąki zaczyn drożdżowy, ubite żółtka i otartą skórkę z cytryny. Wyrobić ciasto, dolewając w miarę potrzeby trochę ciepłego mleka. Ciasto powinno być nieco gęściejsze niż na zwykły placek drożdżowy. Gdy ciasto zacznie odstawać od ręki, wlać ciepły tłuszcz i jeszcze chwilę wyrabiać. Włożyć do miski, lekko posypać mąką i przykryć ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

NADZIENIE : Żółtka utrzeć z cukrem, dodać orzechy i tartą bułkę. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z orzechami.

Masę nałożyć na cienko rozwałkowany prostokąt ciasta, posmarowany białkiem (po upieczeniu zapobiegnie to oddzieleniu się nadzienia od ciasta). Ciasto zwinąć ciasno w rulon, końce mocno zlepić i podwinąć pod spód.

Strucę ułożyć w wąskiej blaszce wysmarowanej tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Przed pieczeniem wierzch posmarować białkiem.

Piec około 45 minut w temperaturze 180°C.

Jeśli strucle mają być długie i wąskie , ciasto i nadzienie należy podzielić na dwie części i zwinąć dwie strucle. Każdą strucle zawinąć w natłuszczoną folię, zostawiając na końcach około 10 cm pustej folii. Strucelki rosną wtedy wzdłuż i mają ładny kształt. Upieczone i ochłodzone strucle można polukrować i ozdobić bakaliami.

KUCHNIA nr 1/95