



STRUDEL MAKOWY

Ciasto

80dag mąki

12dag drożdży

1szkl.mleka

5 żółtek

15dag cukru

szczypta soli

20dag masła

Masa makowa

20dag cukru

3 żółtka

20dag masła

2łyżki miodu utrzeć dodać zmielony mak 70dag wymieszać na koniec ubite 3 białka i delikatnie zamieszać.

Mleko, drożdże, żółtka, cukier, sól wymieszać, dodać mąkę, wyrabiać, na koniec ciepłe masło i dalej wyrabiać. Ciasto podzielić na 3 części i cieńko rozwałkować prostokąty nałożyć masę makową i zwinąć w roladę piec ok 40min w 180 c