

www.SztukaKulinarna.pl

Strucla z cynamonem i cukrem

ilość porcji **20** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	mąka pszenna	
7	dkg	masło	
0.25	litr	mleko	
3	szt	jajko	
12	dkg	cukier	
4	dkg	-	
3	łyżeczki	cynamon	
15	dkg	cukru kryształ	
		sól	

Przepis Przygotować ciasto drożdżowe podobnie jak na inne struclle. Na rozwałkowane ciasto w kształcie prostokąta nasypać równomiernie ciekłą warstwę cukru wymieszanego z cynamonem i szczyptą soli, po czym zwinąć i postępować dalej tak jak przy sporządzaniu strucli z makiem. Składniki

80 dkg mąki pszennej, 7 dkg masła, 0.25 l mleka, 3 jaja, 12 dkg cukru, 4 - 5 dkg drożdży, tłuszcz do smarowania formy, 2 - 3 łyżeczki cynamonu mielonego, 10 - 15 dkg ,szczypta soli.