

Porzeczkowy strudel

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- jajko -
- woda - 3/4 szkl.
- sok z 1/2 cytryny -
- olej - 3 łyżka(i)
- masło do smarowania - 1/3 kostka(i)
- czerwone porzeczki - 50 dag
- gruszki - 50 dag
- migdały płatki - 10 dag
- starte biszkopty - 10 dag

Etapy przyrządzenia:

1.

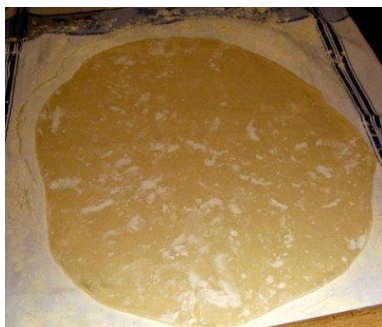


Mąkę przesiać na stolnicę, dodać jajko, dodać olej i sok z cytryny, wyrabiać ok 5-7 min, wlewając porcjami wodę, aż ciasto będzie elastyczne

2.

Porzeczki opłukać, gruszki obrać, zetrzeć na tarce, połączyć z porzeczkami i cukrem. Płatki migdałowe wymieszać z biszkoptami

3.



Ciasto wyłożyć na płócienną ściereczkę posypaną mąką, cienko rozwałkować

4.



Masło stopić, posmarować nim ciasto

5.



Wyłożyć mieszankę biszkoptów i migdałów, następnie owoce. Ciasto zawinąć

6.

Strudel ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, piec ok 30-35 min w temp 200 C

