

PRZEPIS

Świąteczna strucla z kremem Nutella®

Trudne

4 h 55 min



Składniki na 10 porcji

7 g świeżych drożdży

110 ml mleka

220 g mąki

20 g cukru

110 ml soku jabłkowego

50 g rodzynek

50 g kandyzowanej skórki z pomarańczy i cytryny

25 g orzechów laskowych

15 g kremu Nutella®

cukier puder do dekoracji

½ łyżeczki (3 g) soli

skórka z połowy cytryny

100 g miękkiego masła



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

W niewielkim rondelku podgrzej sok jabłkowy.

Gdy zawrze, zdejmij rondel z ognia i namocz w soku rodzynki.

W dużej misce rozpuść drożdże w mleku, a następnie połącz z mąką, cukrem, solą i skórką z cytryny. Mieszaj łyżką, aż uformujesz ciasto.



2

Przenieś ciasto na stolnicę i ugniataj przez około 10 minut, aż stanie się jednolite i elastyczne.

Stopniowo dodawaj masło i zagniataj przez kolejne 5 minut.

Odsącz rodzynki i wymieszaj je z orzechami laskowymi i kandyzowaną skórką z pomarańczy i cytryn.

Dodaj mieszankę owocową do ciasta i zagniataj, aż owoce będą równomiernie rozprowadzone po całym cieście.

Włóż ciasto do miski, przykryj folią plastikową i pozostaw do wyrośnięcia na około 2 godziny. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, przenieś miskę do lodówki i pozostaw na 1 godzinę.

**3**

Nagrzij piekarnik do 200°C i umieść blachę do pieczenia na środkowej półce.

Rozwałkuj ciasto na kwadrat o wymiarach ok. 20 cm x 20 cm i złóż je na pół. Ułóż ciasto na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem.

Zmniejsz temperaturę w piekarniku do 180°C i piecz przez około 40 minut. Jeżeli wierzch ciasta zbyt szybko się zrumieni, przykryj je folią aluminiową.

**4**

Po upieczeniu oddziel spalone rodzynki z ciasta czubkiem noża i poczekaj, aż strucla całkowicie wystygnie.

Przekrój ciasto wzdłuż na pół. Spód posmaruj kremem Nutella®. Przykryj drugą warstwę ciasta.

Posmaruj struclę stopionym masłem i oprósz cukrem pudrem.