

Штрицель

Ингредиенты

- Мука - 2-2.5 стакана
- Молоко - 100 г
- Дрожжи - сухие 1.5 ч.л
- Яйцо - 1 шт
- Сливочное масло - 100 г
- Сахар - 1 ст.л
- Изюм - 1 стакан
- Грецкие орехи - 1 стакан



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Молоко перемешать с яйцом, добавить размягченное сливочное масло, тщательно перемешать. Затем добавить муку, сахар, дрожжи. Замесить тесто, дать подняться. Запарить изюм. Орехи измельчить.

2

Тесто поделить на три части, и каждую раскатать удлиненным пластом. Выложить равномерно начинку: в один пласт орехи, с другой изюм, в третий семь орехов и изюма. Свернуть каждый блин в колбаску, защипнуть края, на каждой сделать вертикальный надрез. Сплести из колбасок косичку, смазать ее желтком. Запекать при 180 С 20 минут.

ХЛЕБ*СОЛЬ

простые
решения
•
легкие
рецепты

Приятного вам аппетита :)