

# STRUCLA DROŻDŻOWA Z NADZIENIEM MANGO – MARAKUJA



## składniki:

### Ciasto:

- 300 g mąki
- 2 łyżki cukru
- 2 żółtka
- 100 g roztopionego masła
- pół łyżeczki soli
- 150 ml ciepłego mleka
- 1 opakowanie (7 g) suchych drożdży

### Dodatkowo:

- 1 słoik (550 g) nadzienia do ciast i deserów Helcom o smaku mango – marakuja
- 2-3 łyżki mleka do posmarowania ciasta

### Lukier:

- 5 kopiastych łyżek cukru pudru
- 2 łyżki wody

## Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na ciasto umieszczamy w misce i zagniatamy gładkie ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 1 h. Wyrośnięte ciasto walcujemy w kształt prostokąta. Wykładamy nadzienie i rozsmarowujemy na cieście. Zwijamy w rulon, a następnie przecinamy go wzdłuż na pół, pozostawiając jeden koniec nie rozcięty. Obie części zawijamy wokół siebie i umieszczamy w keksówce wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch smarujemy mlekiem. Pieczemy w 180°C przez 35 – 40 min (do zrumienienia).



Poznaj przepisy z innymi owocowymi nadzieniami  
[www.helcomeasycook.pl](http://www.helcomeasycook.pl)