

Рулет из тыквы

1 кг муки, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 1 стакан воды, 1,5 чайной ложки соды.

Для фарша: *1 кг очищенной тыквы, 1 стакан молотых грецких орехов, ? стакана изюма, 5 ст. ложек сахара.*

Из указанных ингредиентов замесить крутое тесто и дать ему постоять минут 15-20. Разделить на две части и тонко раскатать.

Приготовление фарша: подготовленную тыкву натереть на тёрке, добавить сахар, промытый изюм, орехи и хорошо перемешать.

Раскатанное тесто смазать маслом, уложить половину фарша, закрыть вторым слоем теста, смазанного маслом, и выложить оставшийся фарш. Свернуть в виде рулета.

Выпекать в духовке при 200° 45 минут.

Перед подачей посыпать рулет сахарной пудрой.