





przepisy.pl

# Drożdżowe ślimaczki z makiem



 15 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 340 gramów
- cukier - 70 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- drożdże - 20 gramów
- sól - 1 szczypta
- masa makowa: - 400 gramów

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj rozczyń. W miseczce pokrusz drożdże, dodaj po łyżce cukru i mąki i tyle letniego mleka, by rozczyń miał gęstość śmietany.
2. Wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Do miski wsyp resztę mąki, cukier, cukier wanilinowy, jajko, żółtko i sól.
4. Wlej rozczyń i resztę mleka.
5. Wszystko wymieszaj mieszadłami miksera.
6. Pod koniec mieszania dodaj rozpuszczoną i przestudzoną Kasię.
7. Ciasto przykryj i odstaw, by lekko podrosło.
8. Pozostałe białko odłóż do posmarowania ciasta.
9. Ciasto przełóż na oprószony mąką stół i zagniataj aż zaczniesz odchodzić od rąk.
10. Ciasto rozwałkuj na prostokąt.
11. Posmaruj go masą makową i zwiń jak roladę.
12. Płaską formę wyłóż papierem do pieczenia.
13. Roladę potnij na centymetrowe plastry.
14. Powstałe ślimaczki ułóż na blaszce w pewnej odległości i odstaw do wyrośnięcia.
15. Gdy podrosną, posmaruj je białkiem i posyp orzeszkami. Piecz w 160st. C około 20 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)