



przepisy.pl

Cynamonowe ślimaczki



60 minut



Łatwe

Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- mleko - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 0.6 szklanek
- rodzynki - 10 dekagramów
- drożdże - 4 dekagramy
- żółtka - 1 sztuka
- cynamon - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta

Wskazówki pieczenia:



20 minut



180-200 °C



Sposób przygotowania:

1. Mleko lekko rozgrzać.
2. Mąkę przesiać do miski, pośrodku zrobić wgłębienie.
3. Drożdże pokruszyć, utrzeć z 6 łyżkami mleka i odrobiną cukru.
4. Zaczyn wlać w zagłębienie.
5. Obok zaczynu umieścić 2/3 rozpuszczonej Kasi, wsypać 5 łyżek cukru i szczyptę soli.
6. Miskę przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 20 minut.
7. Po tym czasie składniki wymieszać, wlać resztę mleka i wyrobić ciasto.
8. Przełożyć na posypaną mąką stolnicę i rozwałkować na prostokąt 45x30cm.
9. Resztę Kasi stopić, posmarować powierzchnię ciasta.
10. Rodzynki umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem.
11. Wymieszać z cynamonem i resztą cukru.
12. Równo rozłożyć na cieście.
13. Placek zwinąć mocno w rulon.
14. Kroić w plastry grubości 2,5 cm.
15. Na górze każdego plastra zrobić wgłębienie trzonkiem drewnianej łyżki.
16. Ułożyć na wysmarowanej blasze, odstawić na pół godziny do wyrośnięcia.
17. Posmarować roztrzepanym żółtkiem i piec ok. 20 minut w temp. 180-200C.