



przepisy.pl

Cynamonowe ślimaczki drożdżowe



 130 minut  9 osób  Łatwe

Składniki:

- żółtka z jajek - 3 sztuki
- mąka pszenna - 3.5 szklanki
- cynamon - 1 sztuka
- mleko - 0.5 szklanek
- drożdże świeże - 50 gramów
- jabłko - 1 sztuka
- cukier puder - 1 szklanka
- migdały mielone - 2 łyżki
- cukier brązowy - 2 łyżki
- Kasia Maślany Smak - 1 sztuka
- całe migdały - 10 gramów
- sok z cytryny - 3 łyżki
- cukier puder - 50 gramów
- miód - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W ciepłym mleku rozpuść drożdże
2. W misie miksera utrzyj 175 g Kasi Maślany Smak z szklanką cukru pudru
3. Kiedy masa będzie jasna i puszysta dodawaj pojedynczo żółtka i cały czas miksuj aż się składniki połączą.
4. Do masy z tłuszczu i żółtek dodaj wygrzaną mąkę, i wyrób ciasto. Na sam koniec dodaj paczkę cynamonu i całość wyrabiaj przez co najmniej 10 minut.
5. Odstaw ciasto do wyrośnięcia, w ciepłe miejsce mniej więcej na 1 godzinę.
6. Gdy ciasto będzie wyrastać, rozpuść pozostałą część tłuszczu i dodaj do niego brązowy cukier, ekstrakt waniliowy, zmielone migdały i ew. łyżeczkę cynamonu. Całość dokładnie wymieszaj.
7. Gdy ciasto wyrośnie, podziel je na 9 równych części, i każdą rozwałkuj w paski.
8. W każdym pasku na środku rozłóż masę przygotowaną wcześniej. Sklej pasek z ciasta dłuższymi krawędziami, aby zamknąć farsz w środku.
9. Paski zwiń w ślimaka, i przełóż do formy kwadratowej wysmarowanej tłuszczem i piecz w piekarniku nagrzanym do 170 stopni, na termoobiegu przez 25 minut.
10. Pięć minut przed końcem pieczenia posyp ciasto posiekanym drobno jabłkiem, orzechami oraz ew. miodem.
11. Z soku z cytryny oraz cukru pudru (50 g) przygotuj polewę i polej ślimaki zapieczone w formie

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl