



przepisy.pl

Ślimaczki drożdżowe z powidłami



60 minut



Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 1 kilogram
- mleko - 2 szklanki
- jajka - 2 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- drożdże - 150 gramów
- cukier - 5 łyżek
- sól - 1 szczypta
- powidła - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:



15 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuścić w pół szklanki mleka. Resztę mleka zagotować z dodatkiem Kasi, zaparzyć przesianą mąkę połączoną z cukrem i solą, wyrabiać, następnie dodać rozpuszczone drożdże i jaja. Wyrabiać około 10 minut, odstawić do wyrośnięcia.
2. Wyrośnięte ciasto podzielić na części - każdą z nich rozwałkować na placek około 4-8 mm, posmarować powidłami, zwinąć w roladę i pociąć na około 2-4 cm krążki.
3. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować roztrzepanym żółtkiem. Piec w tem 180 c, do uzyskania złotego koloru

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