



Zawijaniec orzechowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mąka - 20 dekagramów
- drożdże - 3 dekagramy
- żółtko - 3 sztuki
- kwaśna śmietana - 2 łyżki

nadzienie

- mielony orzech włoski - 25 dekagramów
- białko - 3 sztuki
- cukier puder - 20 dekagramów

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  220 °C 

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć z żółtkami i śmietaną, odstawić w ciepłe miejsce.
2. Posiekać Kasię z mąką i połączyć z drożdżami, wyrobić i wstawić do lodówki na godzinę.
3. Orzechy utrzeć z białkami i cukrem pudrem.
4. Schłodzone ciasto rozwałkować i smarować masą orzechową, zawinąć.
5. Piec ok. 45 min w temp. 220 st.
6. Wierzch ciasta można posmarować białkiem utartym z cukrem waniliowym, a po wyjęciu udekorować skórka pomarańczową.

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