

## Korzenno-migdałowe ślimaczki



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto migdałowe jasne:

mąka tortowa	1.5 szklanki
mąka migdałowa	0.5 szklanki
jajko	1 sztuka
masło	15 dag
cukier puder	0.5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
budyń waniliowy	2 łyżki
cukier	3 łyżeczki

#### Ciasto ciemne:

mąka tortowa	2 szklanki
kakao	2 łyżki
jajko	1 sztuka
miód	2 łyżki
masło	12 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
Kardamon mielony Prymat	0.5 łyżeczki
goździki mielone	0.5 łyżeczki
Imbir mielony Prymat	0.5 łyżeczki
pieprz	1 szczypta

**Dodatkowo:****Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat** 3 łyżki**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA****Sposób przygotowania:**

- KROK 1** Ciasto jasne:  
Mąkę pszenną wymieszać z mąką migdałową, proszkiem do pieczenia, budyniem, cukrem pudrem. Posiekać z masłem, dodać jajko roztrzepane z cukrem migdałowym i zagnieść ciasto.
- KROK 2** Ciasto ciemne:  
Mąkę wymieszać z kakao, korzennymi przyprawami, cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem. Dodać jajko, rozpuszczony miód i zagnieść ciasto.
- Oba kolory ciasta oddzielnie rozwałkować na grubość 5 mm.
- KROK 3** Ciemne ciasto przykryć ciastem migdałowym, posmarować wodą, posypać przyprawą do szarlotki
- KROK 4** Zwinąć jak roladę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do zamrażarki na 10-15 minut. Następnie pokroić w 1 cm krążki.
- KROK 5** Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut.