

Krucze ślimaczki z dynią, orzechami i żurawiną



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki ciasta:

mąka pszenna	30 dag
masło	10 dag
puree z dyni	10 dag
cukier puder	8 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ekstrakt waniliowy	1 łyżka

Dodatki:

cynamon mielony	2 łyżeczka
suszona żurawina	0.5 szklanki
orzechy włoskie siekane	0.5 szklanka
jajko	1 sztuka
cukier waniliowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania

- KROK 1 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem. Dodać cukier puder, ekstrakt waniliowy i puree z dyni, szybko zagnieść ciasto.
- KROK 2 Następnie rozwałkować na grubość 0,5 cm, oprószyć mielonym cynamonem. Posypać posiekanymi orzechami i żurawiną.

- KROK 3 Zwinąć jak roladę, zawinąć w folię i włożyć do zamrażarki na 10 minut.
- KROK 4 Schłodzone ciasto ostrym nożem pokroić na 1 cm plasterki.
- KROK 5 Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować jajkiem wymieszanym z cukrem waniliowym.
Blaszkę z ciasteczkami włożyć do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i piec około 15 minut.