

Ślimaczki cynamonowo waniliowe



PAULINA2157



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	30 dag
mąka żytnia	20 dag
drożdże	2 dag
masło	5 dag
mleko	280 ml
ziemniaki ugotowane	10 dag
cukier waniliowy	3 opakowania
rodzynki	1 garść
cynamon	2 łyżki
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło roztopić. Ziemniaki zmiksować z lekko podgrzanym mlekiem.
- KROK 2 Mąki przesiać do miski, zrobić wgłębienie i w środku drożdże rozrobić z niewielką ilością mleka, szczyptą cukru i soli. Pozostawić do wyrośnięcia.
- KROK 3 Do mąki dodać jajko, ziemniaki z mlekiem i wyrobić ciasto, pod koniec połączyć z masłem.
- KROK 4 Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok. 60 minut.

KROK 5 Ciasto rozwałkować na prostokąt (można posmarować roztopionym masłem), posypać cynamonem wymieszanym z cukrem waniliowym i rodzynkami. Zrolować i pokroić mniejsze roladki.

Ślimaczki ułożyć w wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy. Odstawić w ciepłe miejsce na pół godziny.

KROK 6 Piec 30-40 minut w temp. 180 stopni.