

## Truskawkowe ślimaczki

### FORGIELKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1,5 szkl
<b>cukier puder</b>	6 łyżek
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>skórka z cytryny</b>	
<b>masło</b>	3/4 kostki
<b>jajko</b>	1 szt
<b>dżem truskawkowy</b>	8 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać z proszkiem i cukrem pudrem. Dodać skórkę cytrynową, posiekać z masłem. Wbić jajko, zagnieść ciasto. Ciasto rozwałkować na prostokątny placek. Placek posmarować dżemem, zostawiając dłuższy bok. Zwinąć w rulon i odłożyć do lodówki na 1 godzinę. Schłodzony rulon pokroić na plastry grubości 2 cm. Ułożyć na natłuszczonej blasze. Piec na złoty kolor 18-20 minut.