

Truskawkowe ślimaczki

FORGIELKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szkl
cukier puder	6 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
skórka z cytryny	
masło	3/4 kostki
jajo	1 szt
dżem truskawkowy	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.