ślimaczki z jabłkiem

NIXI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	4 sztuki
cytryna	1 sztuka
rodzynki	4-5 łyżek
pokrojone migdały	4-5 łyżek
twaróg	15 dag
cukier	1/2 szklanki
olej	ok 6 łyżek
mąka	2 szklanki
cukier waniliowy	1 torebka
proszek do pieczenia	1 torebka
cukier puder	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z cytryny zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. pokroić jabłka w drobną kostkę. jablka z sokiem wrzucić do rondla i gotować jakieś 8-10 minut z połową cukru. dosypać migdały.
twaróg wymieszać i utrzeć z pozostałym cukrem, skórką z cytryny,cukrem waniliowym, i olejem. dosypać mąkę i proszek do pieczenia - ugnieść wszystko. rozwałkować ciasto na prostokąt ok 30X40 cm. rozłożyć równomiernie na nim masę z jabłek, zrolować wzdłuż dłuższego boku, pokroić na plastry - ok 10, blachę pokryć pergaminem i ułożyć ślimaczki. Piec w temp ok 200 stopni, około 20 minut, z cukry pudru zrobić lukier (utrzeć z 3-4 łyżkami wody) i posmarować złote ślimaczki. smacznego!