

Drożdżowe ślimaczki z masą makową



PIERNICZKOWO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
drożdże	50 g
margaryna	50 g
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	16 g
woda	1 niepełna szklanka
olej	1 łyżka
jajko	2 sztuki
żółtko jajek	2 sztuki (1 do ciasta, 1 do posmar)
mleko	1 łyżka
masa makowa	850 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do drożdży wsypujemy 1/2 łyżki cukru, 1/4 szklanki letniej wody i 1 łyżkę mąki. Mieszymy i odstawiamy do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu wlewamy resztę wody, olej, wsypujemy pozostałą mąkę, margarynę, roztrzepane jajko i żółtko z cukrem i cukrem waniliowym. Wyrabiamy ciasto i pozostawiamy do wyrośnięcia na 20 minut. Gdy ciasto wyrośnie, rozwałkowujemy je na 2 placki. Rozsmarowujemy na nich masę makową. Placki zwijamy (podobnie jak roladę), następnie kroimy w 1,5 cm plastry. Ślimaczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Ślimaczki smarujemy roztrzepanym żółtkiem z 1 łyżką mleka. Pieczemy w 180 *C ok. 15-20 minut.