



Drożdżowe ślimaki

Autor: asstra2015

Danie: **Deser,**

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Wyrabianie ciasta

Drożdże rozetrzeć w misce z 1 łyżeczką cukru, dodać łyżkę mąki i 50 ml mleka ciepłego, wymieszać i odstawić zaczyn na 15 minut. Osobno w misce mąkę przesiać dodając resztę cukru, sól, wlać zaczyn, resztę mleka (ciepłe), jajko, 2 żółtka i miękkie masło. Wszystko wymieszać i zacząć wyrabiać. Można ręcznie lub mikserem na gładką, sprężystą całość. Przykryć miskę ściereczką kuchenna i odstawić w ciepłe miejsce na 1 godzinę.

Robienie ślimaków

Ciasto wyłożyć na stolnicę jeszcze chwilę zagnieść i podzielić na dwie części. Każdą z nich wałkować na grubość ok. 2-3 cm. Roztopić masło 50 g i posmarować nim każdy blat ciasta. Cukier waniliowy i cynamon wymieszać w małej misce i posypać posmarowane placki. Na tym etapie można dodać jeszcze rodzynki jak ktoś lubi. Teraz trzeba zwijać w roladę oba ciasta, pokroić każde na plastry wielkość ok. 2 cm i ustawiać kolejno na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Zachować odstęp pomiędzy ślimakami. Odstawić jeszcze do wyrośnięcia na ok. 30 min. Piekarnik nagrzać na 180 stopni. (Ciasto dzielimy na dwa bo lepiej jest zwijać w rolady:-)

Smarowanie i pieczenie

1 jajko i 2 łyżki mleka roztrzepać i posmarować wyrośnięte bułeczki. Piec ok. 15-20 min na złoto w temperaturze 180 stopni.

Lukrowanie

Przestudzone ślimaki należy połączyć lukrem. Sok z cytryny należy połączyć z cukrem pudrem masa ma być gładka i gęsta. Jeżeli jest za gęsta można dodać kilka kropli wody przegotowanej.

Bułki

250 ml mleka Łaciate 2.0%,

25 g świeżych drożdży,

500g mąki pszennej,

25 g cukru,

Szczypta soli,

1 jajko,

2 żółtka,

70 g masła Łaciate,

Do posmarowania 1 jajko,

2 łyżki mleka

Nadzienie

1 opakowanie cukru waniliowego,

1 opakowanie cynamonu,

50 g masła Łaciate

Polewa

1 cytryna,

2 szklanki cukru