

# Ślimaczki drożdżowe



Autor: **monialubi**  
Przepisów: **237** Ocena: **2869**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- 500g mąki pszennej
- 42g świeżych drożdży
- 250ml mleka
- 100g cukru
- 80g masła
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki soli
- duża puszka masy makowej

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać szklanę mąki. Wymieszać i pozostawić na ok. 20 minut do wyrośnięcia.
- 2 W międzyczasie roztopić masło i odstawić do ostygnięcia.
- 3 Do wyrośniętego zaczynu dodać jajko, masło, cukier, sól i resztę mąki. Zagnieść ciasto i ponownie odstawić do wyrośnięcia na ok. 20 minut.
- 4 Ciasto wyłożyć na papier do pieczenia i rozwałkować na prostokąt o wymiarach 30 x 40 cm. Wyłożyć masę makową, zostawiając trochę wolnego ciasta na brzegach.



- 5 Następnie zwinąć ciasto (razem z papierem) w roladę.



- 6) Potem pokroić roladę na plastry o grubości 3 cm i poukładać je na dwóch blachach wyłożonych papierem do pieczenia. Zostawić na 20 minut do wyrośnięcia.



- 7) Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Ślimaczki piec ok. 20-25 minut. Po ostudzeniu można je polukrować.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: