





Drożdżowe ślimaczki z nektarynkami i różą

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 25 dag
drożdże świeże - 2 dag
cukier - 5 dag
jajka - 2 szt.
masło - 5 dag
mleko ciepłe - 100 ml
ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka

sól - 0,5 łyżeczka
pozostałe składniki: -
marmolada - 2 łyżka
konfitura z płatków róży - 2 łyżka
nektarynki - 8 szt.
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
cukier puder do posypania - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić, ostudzić. Drożdże wymieszać z łyżeczką cukru, ciepłym mlekiem i 1 łyżką mąki, pozostawić na chwilę do wyrośnięcia. Jajka z pozostałym cukrem ubić na puszystą masę. Mąkę wymieszać ze szczyptą soli, dodać spienione drożdże, zmiksowane jajka, ekstrakt wanilinowy i płynne masło, wyrabiać przez kilkanaście minut. Przykryć ściereczką i odstawić na ok 0,5-1 godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 2: Wyrośnięte ciasto przerobić jeszcze raz, potem rozwałkować w prostokąt, posmarować marmoladą wymieszaną z konfiturą różaną.

KROK 3: Umyte nektarynki pokroić w ósemki. Ciasto ostrym nożem pokroić na 2 cm paski, wzdłuż ułożyć cząsteczki nektarynek.

KROK 4: Każdy pasek ciasta z owocami delikatnie zwinąć i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na około 15

minut do wyrośnięcia. Cukier waniliowy wymieszać z 2 łyżkami wody i pędzelkiem posmarować ślimaczki.

Piec około 15 minut w temp. 180°C.