Korzenno-migdałowe ślimaczki

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto migdałowe jasne: -
mąka tortowa - 1,5 szklanka
mąka migdałowa - 1/2 szklanka
jajko - 1 szt.
masło - 15 dag
cukier puder - 1/2 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
budyń waniliowy - 2 łyżka
cukier migdałowy - 3 łyżeczka
Ciasto ciemne: -
mąka tortowa - 2 szklanka
kakao - 2 łyżka
jajko - 1 szt.
miód - 2 łyżka
masło - 12 dag
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
cynamon mielony - 1 łyżeczka
kardamon mielony - 1/2 łyżeczka
goździki mielone - 1/3 łyżeczka
Imbir mielony - 1/2 łyżeczka
pieprz mielony - 1 szczypta
Dodatkowo -
przyprawa do szarlotki - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Do jasnego ciasta dodałam cukier migdałowy. Do posypania ciasta przed zwinięciem w roladę użyłam gotowej przyprawy do szarlotki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto jasne:
Mąkę pszenną wymieszać z mąką migdałową, proszkiem do pieczenia, budyniem, cukrem pudrem. Posiekać z masłem, dodać jajko roztrzepane z cukrem migdałowym i zagnieść ciasto.

KROK 2: Ciasto ciemne:
Mąkę wymieszać z kakao, korzennymi przyprawami, cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem. Dodać jajko, rozpuszczony miód i zagnieść ciasto.

Oba kolory ciasta oddzielnie rozwałkować na grubość 5 mm.

KROK 3: Ciemne ciasto przykryć ciastem

migdałowym, posmarować wodą, posypać przyprawą do szarlotki

KROK 4: Zwinąć jak roladę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do zamrażarki na 10-15 minut. Następnie pokroić w 1 cm krążki.

KROK 5: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut.