Kruche ślimaczki z dynią, orzechami i żurawiną

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

Składniki ciasta: -
- mąka pszenna - 30 dag
- masło - 10 dag
- puree z dyni - 10 dag
- cukier puder - 8-10 dag
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżka

Dodatki: -
- cynamon mielony - 2 łyżeczka
- suszona żurawina - 1/2 szklanka
- orzechy włoskie siekane - 1/2 szklanka
- jajko - 1 szt.
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Do ciasta zamiast puree z dyni można dodać 3 żółtka i 2 łyżki gęstej śmietany. Zamiast cynamonu można dodać gotową przyprawę do szarlotki, jest wyśmienita.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem. Dodać cukier puder, ekstrakt waniliowy i puree z dyni, szybko zagnieść ciasto.

KROK 2: Następnie rozwałkować na grubość 0,5 cm, oprószyć mielonym cynamonem. Posypać posiekanymi orzechami i żurawiną.

KROK 3: Zwinąć jak roladę, zawinąć w folię i włożyć do zamrażarki na 10 minut.

KROK 4: Schłodzone ciasto ostrym nożem pokroić na 1 cm plasterki.

KROK 5: Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować jajkiem wymieszanym z cukrem waniliowym.

Blaszkę z ciasteczkami włożyć do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i piec około 15 minut.