Pomarańczowo-makowe ślimaczki z żurawiną

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- masło - 20 dag
- cukier puder - 10 dag
- mak mielony - 3-4 łyżka
- żółtka - 3 szt.
- śmietana - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- skórka pomarańczowa kandyzowana - 4 łyżka
- otarta skórka z pomarańczy - 2 łyżeczka
- żurawina suszona - 5 dag
- dżem żurawinowy - 10 dag

Dodatkowe info:

Ciasteczka z makiem i skórką pomarańczy są rewelacyjne. Aromatyczne i bardzo kruche, po prostu pyszne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem pudrem i makiem. Zimne masło zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Do mąki dodać masło, śmietanę, otartą skórkę pomarańczową i żółtka, szybko zagnieść ciasto.

KROK 2: Następnie rozwałkować w formie prostokąta, posmarować dżemem, posypać żurawiną i pokrojoną kostkę kandyzowaną skórką pomarańczową.

KROK 3: Ciasto zwinąć jak roladę, zawinąć w folię i włożyć do zamrażalnika na 20 minut.

KROK 4: Następnie wyjąć z folii i ostrym nożem pokroić w 1,2 cm. krążki.

KROK 5: Ślimaczki ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika.

KROK 6: Piec na złoty kolor w temp. 180 stopni.