Ślimaczki drożdżowe z makiem i kruszonką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

140 min | średni | 10 porcji

Składniki:

CIASTO -
mąka pszenna - 35 dag
mleko ciepłe - 70 ml
drożdże - 2 dag
jajko - 1 szt.
żółtko - 1 szt.
masło - 10 dag
cukier - 2 łyżka
sól - 1/3 łyżeczka
MASA MAKOWA -
mak - 1 szklanka
jajka - 2 szt.
miód naturalny - 1/2 szklanka
pokruszone orzechy włoskie - 5 dag
skórka pomarańczowa kandyzowana - 3 łyżka
bułka tarta - 3 łyżka
masło - 10 dag
rodzynki - 3 łyżka
aromat migdałowy - 1 łyżeczka
KRUSZONKA -
mąka pszenna - 1 szklanka
masło - 10 dag
cukier - 10 dag
cukier wanilinowy - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masa makowa:
Mak sparzyć, osączyć na sicie i dwukrotnie przemielić w maszynce. Masło i miód roztopić, połączyć z makiem, dodać żółtka, bakalie, aromat, bułkę tartą. Wymieszać i chwilę razem podsmażyć, przestudzić. Do zimnego maku delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z 1 białka.

KROK 2: Masło rozpuścić, przestudzić, wymieszać z roztrzepanym jajkiem i żółtkiem. Pokruszone drożdże wymieszać z łyżką cukru, dodać ciepłe mleko, 2-3 łyżki mąki, zamieszać i pozostawić na 15 minut do wyrośnięcia. Do wyrośniętego rozczynu dodać resztę mąki, masło z jajkami, sól, cukier i wyrobić do momentu aż ciasto będzie odchodziło od miski.

Przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce na 1 godzinę.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, przerobić, rozwałkować na prostokąt. Posmarować masą makową

KROK 4: Prostokąt z ciasta posmarowany masą makową zwinąć jak roladę.

KROK 5: Następnie pokroić na 2 cm kawałki i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

KROK 6: Kruszonka. Mąkę, masło, cukier, cukier waniliowy włożyć do miski. Palcami ugniatać aż powstanie kruszonka.
Ślimaczki posmarować pozostałym białkiem, posypać kruszonką. Włożyć do piekarnika.

KROK 7: Piec około 15 minut w temp 180 stopni