

• ŚLIMACZKI Z SEREM I JAGODAMI •

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 20 g drożdży
- 1 szklanka i 2 łyżki ciepłego mleka
- 1/3 szklanki cukru
- 1/3 kostki masła
- 1 jajko
- szczypta soli

Nadzienie:

- 200 g sera twarogowego
- 2 łyżki cukru z prawdziwą wanilią
- 1 łyżka cukru
- 1 szklanka jagód
- Lukier:
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 2 łyżki wody

Przygotowanie:

1. Z dwóch łyżek mleka, 2 łyżek mąki, 1 łyżki cukru i rozkruszonych drożdży zrób zaczyn i odstaw na 15 minut do wyrośnięcia.
2. Resztę mąki wymieszaj z pozostałym cukrem, solą. Następnie dodaj roztopione i przestudzone masło, roztrzepane jajko, resztę mleka i cały zaczyn. Wszystko dokładnie wyrabiaj (ok. 10 minut w mikserze).
3. Gotowe ciasto odstaw pod przykryciem w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około godzinę, aż podwoi objętość.
4. Po tym czasie znów krótko wyrabiaj ciasto i rozwałkuj na prostokąt o wymiarach ok. 30x40 cm i posmaruj nadzieniem. Po tym posyp równomiernie jagodami.
5. Tak przygotowane ciasto zwiń wzdłuż dłuższego boku, a gotowy rulon pokrój na 12 równych części, które ułóż obok siebie w blaszce o wymiarach ok. 24x34 cm wyłożonej papierem do pieczenia i odstaw do wyrośnięcia na około godzinę.
6. Wyrośnięte ślimaczki piecz ok. 20–25 min. w 180°C aż ładnie się zrumienią.
7. Ostudzone drożdżówki polej lukrem.

Nadzienie:

1. Serek i cukry dokładnie wymieszaj.
2. Lukier: Cukier puder utrzyj z wodą i powstałym lukrem polej ślimaczki.