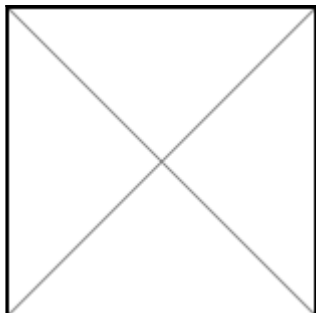




Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)

Ślimaczki

Z dwukolorowego ciasta

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- wanilia, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- kakao, 1 dag
- woda, 1 łyżk.
- żółtka, 3 szt.
- cukier puder, 10 dag
- masło, 15 dag
- mąka , 25 dag

Sposób przygotowania:

Ciasto jasne i ciemne wywałkować każde z osobna na grubość $\frac{3}{4}$ cm, nadając plackom kształt prostokątów jednakowej wielkości. Prostokąt z jasnego ciasta posmarować białkiem, nałożyć nań prostokąt ciasta ciemnego, lekko przycisnąć przesuwając po powierzchni wałek. Posmarować powierzchnię ciasta ciemnego białkiem, ciasto zwinąć ciasno w rulon, zostawić w chłodzie do stężenia. Ostрым, cienkim nożem krajać krążki grubości $\frac{3}{4}$ cm, piłując, a nie naciskając nożem. Krążki układać przekrojem na posmarowanej blasze, upiec w dobrze wygrzanym piekarniku, tak aby jasne ciasto miało jasnożółty kolor (ok. 30 min.).

