
Zawijańce z orzechami

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1284 razy.

Ciasto:

50 dag mąki

20 dag smalcu gęsiego lub wieprzowego

15 dag cukru

3 gotowane żółtka

kilka łyżek wytrawnego wina białego

8 łyżek miodu

1 surowe jajko do smarowania

Nadzienie:

30 dag wyłuskanych orzechów

smażona skórka pomarańczowa

pół łyżeczki mielonych goź dzików

2 łyżki cukru

cukier waniliowy

otarta skórka z 1 cytryny

Z podanych składników zagnieść ciasto, przykryć ściereczką i odstawić na 1 godz., aby "odpoczęło". Orzechy zmielić i wymieszać z resztą podanych składników. Ciasto podzielić na 6-8 części i każdą z nich rozwałkować na prostokąt. Na prostokątach ciasta układać wałeczki nadzienia i zwinąć roladki. Ułożyć je na suchej blasze, każdą roladkę przekłuć w kilku miejscach patyczkiem i dwukrotnie posmarować rozbełtanym jajkiem. Piec w gorącym piekarniku przez ok. 30 min.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD