

Rolada krucho - drożdżowa z orzechami włoskimi

Czas przygotowania: 15 min

Składniki

- mąka krupczatka 500 g
- orzechy włoskie 300 g
- cukier kryształ 90 g (oryginalnie 180 g)
- masło 150 g
- kwaśna śmietana 80 g
- miód akacjowy 60 g
- drożdże świeże 40 g
- mleko ciepłe 50 ml
- jajo (osobno żółtka i białka) 5 szt.
- mąka ziemniaczana 2 łyżki
- cynamon mielony 1 łyżeczka
- cukier puder do oprószenia

Sposób przygotowania

1. Mąkę krupczatkę przesiać do misy. Zrobić wgłębienie po środku, do którego dodać pokruszone drożdże, łyżkę cukru i wlać ciepłe mleko. Pozostawić do czasu, aż drożdże się rozpuszczą.
2. Gdy drożdże się rozpuszczą dodać pozostałe składniki: masło, kwaśną śmietanę, miód, żółtka i cynamon. Zagnieść gładkie ciasto. Wstawić do lodówki na pół godziny. Po tym czasie wyjąć i rozwałkować na grubość około 5 mm, nadając ciastu kształt prostokąta.
3. Białka ubić na sztywną pianę. Pianę połączyć z cukrem i mąką ziemniaczaną.
4. Na samym końcu pianę delikatnie wymieszać z drobno posiekanymi orzechami włoskimi ($\frac{1}{3}$ posiekanych orzechów pozostawić).
5. Orzechową pianę rozsmarować na rozwałkowanym cieście.
6. Posypać po wierzchu pozostawionymi orzechami. Przygotowane ciasto zwinąć w rulon wzdłuż dłuższego boku.
7. Roladę ułożyć na blasze z piekarnika, pokrytej papierem do pieczenia. Piec 30 minut w temperaturze 180°C. Jeszcze ciepłą oprószyć cukrem pudrem.

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:rolada_kruchodrozdzowa_z_orzechami

Last update: **2020/01/27 10:47**

