

Pyszne bułeczki cynamonowe - Cinnamon rolls



Autor: **mjakmagdalena**
Przepisów: **70** Ocena: **595**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 330 g mąki pszennej 550
- 20 g świeżych drożdży
- 150 ml letniego mleka
- 40 g cukru
- 40g roztopionego masła
- 1 jajko
- Szczypta soli
- 40g miękkiego masła
- 30 g cukru brązowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- Kilka łyżek powideł śliwkowych

Sposób przygotowania:

- 1 Przesiej mąkę do miski.
- 2 Mleko połącz z drożdżami, cukrem i łyżką mąki. Jak zaczyn ruszy, dodaj go do mąki. Następnie dodaj jajko, roztopione masło, sól i dokładnie wyrób aż będzie gładkie i zacznie odklejać się od ręki. Odstaw do wyrośnięcia na ok 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość.
- 3 Ciasto rozwałkuj na dość cienki prostokąt. Całą powierzchnię posmaruj miękkim masłem, posyp brązowym cukrem, cynamonem i posmaruj cienką warstwę powideł.

Ciasto zwiń jak roladę i pokrój na plastry ok 3 cm.

Rozłóż w tortownicy lub innej okrągłej formie wyłożonej papierem do pieczenia.

Pozostaw niezbyt duży odstęp między nimi, odstaw do wyrośnięcia na ok 20-25 minut.

- 4 Posmaruj bułeczki odrobiną mleka i piecz w temp 180 stopni (górze +dół).
- 5 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu:

