

CYNAMONKI

Składniki

Ciasto:

40 g świeżych drożdży
50 g cukru
160 g mleka
2 jajka
500 g mąki pszennej
50 g miękkiego Masła Extra Włoszczowskie
100 g śmietanki 30%

Nadzienie:

80 g masła
100 g cukru
3 łyżeczki cynamonu

Krem:

60 g masła
50 g cukru pudru
140 g kremowego serka

Przygotowanie:

Drożdże wymieszaj z cukrem, aż staną się płynne. Dodaj letnie mleko i odstaw na chwilę, aby zaczyn lekko urósł. Następnie wbij jajka, wsyp mąkę i zagnieć ciasto.

Dodaj masło i zagniataj około 5 minut, aż stanie się elastyczne. Przykryj i pozostaw do wyrośnięcia na 1-2 godziny.

Masło, cukier i cynamon utrzyj tworząc nadzienie. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na prostokąt, posmaruj masą cynamonową i zwiń w rulon. Pokrój na porcje i ułóż w formie wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw na 30 minut do ponownego wyrośnięcia.

Przed pieczeniem polej bułeczki śmietanką 30%. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C i piecz około 35 minut.

Masło ubij na jasną masę, dodaj cukier puder i serek. Miksuj do uzyskania gładkiego kremu. Gotowe cynamonki posmaruj kremem po lekkim przestudzeniu.

Smacznego!

Czas przygotowania: ok. 2,5h

Liczba porcji: 12

