







przepisy.pl


Cynamonowe zawijańce



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  220 °C

 blacha wyłożona papierem do pieczenia

Składniki:

ciasto

- mleko półtłuste - 300 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 700 gramów
- suszone drożdże - 7 gramów
- drobny cukier - 100 gramów
- średnie jajko - 1 sztuka

nadzienie

- skórka z 1 cytryny
- mielony cynamon - 3 łyżeczki
- żurawina - 125 gramów
- posiekane migdały - 50 gramów
- średnie jajko - 1 sztuka
- cukier kryształ lub Demerara - 60 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść Kasię w rondelku na małym ogniu. Dodaj mleko i podgrzej do letniej temperatury.
2. W osobnej misce dokładnie połącz 650 g mąki z drożdżami. W celu przygotowania rozczyну dodaj cukier, jajko i roztopioną Kasię z mlekiem i za pomocą drewnianej łyżki lub miksera z końcówkami ucierającymi (hakowymi) mieszaj do otrzymania konsystencji ciasta. Rozczyn przykryj wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na pół godziny.
3. Piekarnik nagrzej do 220°C (piekarnik z termoobiegiem – do 200°C, oznaczenie piekarnika – 7). Jeśli rozczyn za bardzo się klei, dodaj do niego pozostałe 50 g mąki, a następnie równomiernie rozwałkuj ciasto, aby uzyskać prostokąt o grubości ok. 1 cm.
4. Rozsyp po powierzchni ciasta mieszankę z żurawiny, cynamonu, migdałów i skórki z cytryny. Ciasto zwiń jak roladę i pokrój na plastry o szerokości 2 cm. Ułóż na formie wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Roztrzep jajko, posmaruj nim bułeczki i posyp cukrem kryształem.
6. Piecz przez 15-20 minut w nagrzanym piekarniku, aż nabiorą złotego koloru.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl