




Placek cynamonowy

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 400 gramów
- suszone drożdże - 1 opakowanie
- mleko - 150 mililitrów
- cukier - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- jajka (M) - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 3 łyżeczki
- cukier puder - 50 gramów
- woda - 1 łyżka
- kandyzowana skórka pomarańczowa - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuść w ciepłym mleku. Kasię roztop w rondelku. W misce wymieszaj: mąkę, drożdże z mlekiem, cukier, jajka i sól.
2. Dodaj przestudzoną Kasię i wyrób na gładkie ciasto. Przykryj ściereczką i odstaw na 30 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Wyrośnięte ciasto jeszcze raz zagnieć, a następnie rozwałkuj na papierze do pieczenia, na prostokąt o krótszym boku 22 cm.
4. Kasię na nadzienie roztop i posmaruj nią ciasto. Posyp cukrem wymieszanym z cynamonem.
5. Ciasto potnij wzdłuż krótszego boku na pasy i ułóż jeden na drugim. Razem z papierem przewróć na bok i włóż do foremki.
6. Wstaw do zimnego piekarnika u ustaw go na temperaturę 180 st.C. Piecz około 45 minut. Cukier puder utrzyj z wodą. Upieczone ciasto posmaruj lukrem i posyp kandyzowaną skórą pomarańczową.

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