

Cinamonrulaj sablaj kuketoj

Ingrédients

- 70g da sukero
- 125g da butero pomade
- 250g da faruno
- 1 granda kulero da kanelo
- 85g da brun akado

Préparation

1. Je Noël, estas la buko, kompreneble, sed ne nur!
2. Estas ankaŭ la kuketoj, en tiuj formoj kaj ofte bone parfumitaj, kiel ĉi tie kun tiuj ruli itaj sablaj kuketoj la maniero de cinnamon rolls: simpla kaj bone buterita sabla pasto kaj pleniga o kiel en ruli a kuketo kun kanelo por bone fandita kuketo, por ĉi tiu kun teo a varmokol oko Ingrediencoj :Mi uzis la kanelon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afi ita).
3. Materialo :Mi uzis la ruli an pinon kun ringoj (perfekte por havi perfektan homogenecon de pasto) de Guy Demarle: referenca kodo FLAVIE10 por indiki ĉe la registri o por 10 donacitaj (afi ita).
4. Preparada tempo : 20 minutoj + 1h30 da ripo + 20 minutoj da bakadoPor ĉirkaŭ tridek kuketoj : Ingrediencoj : Por la pasto : 1 ovo da sukero da butero pomade da faruno Por la pleniga o : da butero pomade randa kulero da kanelo da brun akado Recepto : Miksu la buteron pomade kun la sukero.
5. Aldonu la ovon, poste la farunon kaj formu bulon.
6. Ruli la paston inter du folioj de sulfurizita papero, sur 2 ĝis 3mm dike.
7. Lasu la paston ripozi en la fridujo dum ĉirkaŭ 1 horo.
8. Poste, preparu la pleniga on: miksu la buteron pomade kun la sukero kaj la kanelo.
9. Ruli la pleniga on sur la paston de kuketoj, poste rulu ĝin por akiri ruli on.
10. Metu ĝin denove en la malvarmon dum minimumo 1h30, poste tran u kuketojn (ili devas esti minimumo 0.5cm dika).
11. 8cm dike, alie ili malfermi os dum bakado).
12. Metu ĝin sur bakpladon kovritan per sulfurizita papero.
13. Bakadu en la antaŭ varmigita forno je 165°C dum 15 ĝis 20 minutoj, poste lasu malvarmi ĝin antaŭ ol ĝi ĉi tiu!