

Snickerdoodles (biskvitoj kun cinamo)

Ingrédients

- 160g da faruno T45
- 2g da baka pulvoro
- 2g da bikarbonato
- 1 pin o da salo
- 85g da butero
- 150g da sukero
- 1 meza ovo
- 2 kuleretoj da vanila aromo
- 2 kuleroj da cinamo + 4 kuleroj da sukero

Préparation

1. Se vi atas la cinamon, vi estas en la ŝusta loko!
2. Ĉi tiu recepto estas tre facila, tre rapida, kaj tre bongusta ;) SE vi ne konas la snickerdoodles, temas pri kuketoj kun cinamo, krustecaj ekstere kaj tre molaj interne, kiuj bezonas nur kelkajn minutojn da preparado kaj kuirado antaŭ ol vi ilin!
3. Ilaro: Bakfolio Prepara tempo: 10 minutoj + 8 minutoj da bakado Por dekduo da biskvitoj: Ingrediencoj: da faruno T45 da baka pulvoro da bikarbonato 1 pin o da salo da butero da sukero 1 meza ovo 2 kuleretoj da vanila aromo 2 kuleroj da cinamo + 4 kuleroj da sukero Recepto: Miksu la farunon, la bakpulvoron, la bikarbonaton kaj la salon.
4. Miksu la pomadecan buteron kun la sukero, poste aldonu la ovon.
5. Miksu bone, poste enmetu la vanilan aromon kaj la pulvoro.
6. Kiam la pasto estas homogena, formu pilkegojn de ĉirkaŭ 1 cm.
7. Miksu la semolan sukeron kun la cinamo, poste rulu la pastopilkojn en ĝi.
8. Metu ilin sur pleton kovritan per bakpapero, lasante interspacojn (la pasto disvastiĝos dum bakado) poste metu en antaŭvarmigita forno je 200°C dum 8 minutoj.
9. Lasu malvarmi ĉi kelkajn minutojn, poste ĵetu ilin!