

Kaneloj

Ingrédients

- 500g da tutlaka lakto
- 125g da faruno
- 250g da sukero
- 3 ovogloboj (irka 60g)
- 1 vanilgvereto
- 60g da bruna rumo

Préparation

1. Se mi diras al vi regionan speciala on kun bona gusto de rumo kaj vanilo, vi respondas kompreneble la kanelojn!
2. Etaj kukoj vere facile fareblaj, kondi e ke oni respektu la ripoztempon kaj anka trovu la ustajn muldilojn por la bakado (i tie mi uzis anti-adhesivajn muldilojn de Le Creuset).
3. Miksi la lakton kun la vanilsemoj, poste kuirigu is bolado.
4. Kovru la kaserolon kaj lasu infuzi almena 30 minutojn.
5. Miksi la farunon kaj la sukeron, poste aldonu la malvarmigitaĵajn lakton kaj ovoglobojn per spatelo (ne per batilo, alie la pasto povus boleti el la muldiloj dum bakado).
6. Fine, enmetu la rumon.
7. Stre u la miksa on, poste kovru in kaj metu in en la fridujon dum unu nokto.
8. La sekvan tagon, elprenu la paston unu horon anta bakado, kaj ver u in en la muldilojn.
9. Anta varmigu la fornon is 220°C, poste baku la kanelojn.
10. Post 10 minutoj de bakado, malaltigu la temperaturon de la forno al 180°C kaj lasu baki ankora unu horon.
11. Lasu malvarmeti i, poste el elu la kanelojn kaj uu!