

Kanelaj rulbuloj

Ingrédients

- 250g da faruno
- 12g da fre a gisto
- 90g da butero
- 30g da sukero
- 1 ovo
- 100g da lakto
- 5g da salo
- 80g da moligita butero
- 50g da bruna sukero
- 5g da grunda cinamo
- 1 ovo

Préparation

1. e mi, oktobro = reveno de cinamo sub iu formo!
2. En kukoj, brio oj, varmaj trinka oj.
3. Kaj kvankam cinamo bone akordi as kun multaj gustoj (okolado, kafo, aveloj, vanilo, migdalo.
4.), mi kredas, ke mi e pli uas in sole, kiel en tiuj cinamorulbuletoj.
5. Tiuj brio oj plenigitaj per miksa o de sukero, butero, kaj cinamo estas tre popularaj transtere kaj faros perfektan matenman on se vi atas cinamon (mi imagas, ke tio estas la kazo se vi alvenis i tien)!
6. Preparotempo: 30 minutoj + ripozo + 15 minutoj por baki Por dekduo da brio oj: Brio pasto: da faruno da fre a gisto da butero da sukero 1 ovo da lakto da salo En la bovlo de la roboto kun hoka ilo, metu la giston kaj la lakton.
7. Kovru per la faruno, poste aldonu la ovon, la salon kaj la sukeron.
8. Kna u dum irka 10 minutoj is vi akiros homogenan paston, kiu ne plu adheras al la muroj de la bovlo.
9. Poste, aldonu la buteron tran itan en malgrandaj pecoj, kaj kna u denove is vi akiros bone elastan paston, kiu formas vualon kiam oni etendas in.
10. Tiam formu pilkon, lasu in e ambra temperaturo dum 30 minutoj (kovrita per tuko), poste envolvu in kaj metu in en la fridujo dum unu nokto (se vi rapidendas, dum almena 2 horoj).
11. Plena o: da moligita butero da bruna sukero da grunda cinamo Bone miksi la tri ingrediencojn.
12. Etendu la brio paston is irka 3-4 mm dike, poste mira la plena on supre.
13. Falde la paston duoble.
14. Tran i pastostriojn.
15. uu iom iun strion, poste formu la brio ojn, kreante "nodon" per la pasto.
16. Lasu levi i dum irka 1h30 e ambra temperaturo.
17. Kuirado: 1 ovo Postu la brio ojn uzante la batitan ovon, poste baku dum 12 is 15 minutoj je 190°C.
18. Lasu malvarmi i, kaj uu!