

Kanelbuletoj kun nukso-butero kaj muskovsukero

Ingrédients

- 20g fre a gisto
- 250g plena lakto
- 600g faruno T45 a 1/2gruo
- 2 ovoj
- 50g sukero
- 8g salo
- 100g butero
- 115g bruna butero
- 7g muelita cinamo
- 160g bruna sukero
- 75g likvigita kremo
- 65g philadelphia
- 40g bruna butero
- 30g muskovado sukero

Préparation

1. La rulbuloj, a 1/2cinnamon rolls, a 1/2anka 1/2kanelbullar, multe da nomoj por i tiu malgranda kanela brio o kiu preska 1/2ujn kontentigas en a tuno!
2. La recepto ne estas komplika se vi havas roboton (alie i bezonos iom pli da tempo kaj precipe muskolforton por knedi la paston), kaj la glazuro estas la vola, la brio oj jam estas tre bongustaj, molaj kaj aromaj sen aldonaj oj.
3. Por konservi ilin, involvu ilin rapide en platan folion post eliro el la forno kaj aldonu ilin kelkajn sekundojn en la mikroondon (vi povas anka 1/2rostigi ilin se vi volas prepari ilin anticipe).
4. Kompreneble, vi povas anka 1/2duonigi la kvantojn, sed mi avertas vin, ili man i as rapide!
5. Eta specifeco en mia recepto, mi uzis buteron al browni-por la far o kaj la glazuro sed se vi mankas tempon, vi povas fari in kun ordinara butero.
6. Ingrediencoj : Mi uzis la kanelon de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% reduktio sur la tuta retejo (ne alligita).
7. Tempo de preparo : 30 minutoj + rizado + kuiradoPor dudeko da cinnamon rolls (la 1/2ia grandeco) : La brio o : fre a gisto plena lakto faruno T45 a 1/2gruo 2 ovoj sukero salo butero En la bovlo de la roboto, miksi la dis iritan giston kaj la lakton.
8. Aldonu la farunon, poste la ovojn, la sukeron kaj la salon.
9. Knedu is la paston disi as de la muroj de la bovlo kaj estas bone glata, irka 1/210 is 15 minutoj je meza rapideco.
10. Aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn, knedu plu is vi havas glatan paston kiu povas esti etendita sen iri i.
11. Kovru la paston kaj lasu in rizi dum la nokto en la fridujo (a 1/2alie 30 minutoj e ambra temperaturo kaj 2 is 3 horoj en la fridujo).
12. La far o : bruna butero muelita cinamo bruna sukero Kelkajn horojn anta 1/2plenigi la brio ojn, preparu la brunan buteron: prenu irka 1/2buteron kaj kuiru in je meza fajro is i esas krepiti kaj i elsendas bonan odoron de nukso.
13. Ver u en bovlon kaj lasu tute malvarmigi por ke i akiru pomadan konsistencon.
14. Tiam prenu kaj miksu kun la cinamo kaj la bruna sukero.

15. Etendu la brio pasto en grandan rektangulon, de proksimume $\frac{1}{4}$ m da dikeco.
16. Etendu la far on super i, poste rulu la brio on en longan rulon.
17. Tran u pecojn de irka $\frac{1}{5}$ cm da dikeco, kaj metu ilin en fornilajn pladojn (ne metu ilin tro proksime, ili bezonas tempon por rizi).
18. Lasu ilin rizi irka $\frac{1}{2}$ horon e ambra temperaturo.
19. La kuirado : likvigita kremo Kiam la cinnamons rolls rizi is, ver u super ili la likvigitan kremon por ke ili restu bone molaj dum la kuirado, poste enfornu ilin por 20 is 25 minutoj e 180°C.
20. La glazuro : philadelphia bruna butero muskovado sukero Miksu la tri ingrediencojn, poste etendu la glazuron super la cinnamon rolls ankora $\frac{1}{2}$ mete varmaj (se vi plani man i ilin poste a $\frac{1}{2}$ rosti ilin, metu la glazuron nur kiam vi man as ilin).
21. Preparu vian plej atatan varmdrinkon, kaj uu!