

Mustikkakanelipullat

Ingrédients

- 200g mustikkasosetta
- 15g tuorehiivaa
- 500g vehnä jauhoja tai T45
- 2 munaa
- 10g suolaa
- 60g sokeria
- 180g voita
- 75g pehmeää voita
- 120g muscovadosokeria
- 2 ruokalusikallista kanelijauhetta
- 100g täysrasvaista kermaa paistamiseen

Préparation

1. Mitään ei ole parempaa syksyllä kuin nauttia pehmeistä kanelipullista kuuman juoman kanssa?
2. Ehkä mustikkaversio tästä hyvin maustetusta pullasta Olen siis korvannut maidon tavallisessa pullareseptissäni sokerittomalla mustikkasoseella saadakseni hedelmäisemmän ja värikkäämmän version kanelipullista.
3. Mustikkasose Adamance säilyy avattuna jääkaapissa 10 päivää, mutta voit myös kaataa sen jääpalamuotteihin ja säilyttää useita kuukausia pakastimessa Ainekset :Käytin mustikkasose Adamancea Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Käytin kanelijauhetta Koro: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei kumppanuus).
5. Tarvikkeet :Käytin omaa Kenwoodin Cooking Chef -robottia / koodi FLAVIE1 = 3 ilmaisvarustetta robotin ostoon / koodi FLAVIE2 = 20% alennus kaikista tarvikkeistaValmistusaika: 40 minuuttia valmistelua + 25 minuuttia paistoa + vähintään 3h lepotauko noin 15 kanelipullaa: Mustikkapullataikina: mustikkasosetta tuorehiivaa vehnä jauhoja tai T45 2 munaa suolaa sokeria voita Robottikulhoon kaada mustikkasose ja murena tuorehiiva.
6. Peitä jauhoilla, lisää sitten sokeri, suola ja munat.
7. Vaivaa matalalla nopeudella 10-15 minuuttia, taikinan tulee irrota robotin reunoista.
8. Lisää voi pieninä paloina ja vaivaa uudelleen, kunnes voi on hyvin sekoittunut, taikinan tulee jälleen irrota kulhon reunoista ja sen tulee muodostaa kalvoa, kun sitä venytetään.
9. Anna taikinan kohota 30 minuuttia huoneenlämmössä, muotoile sitten palloksi, peitä se ja laita jääkaappiin vähintään 2-3 tuntia, mieluiten koko yöksi.
10. Kanelitäyte: pehmeää voita muscovadosokeria 2 ruokalusikallista kanelijauhetta Sekoita kolme ainesosaa, kunnes saat hyvin homogeenisen seoksen.
11. Paistaminen ja viimeistely: täysrasvaista kermaa paistamiseen Kuorrutus: mustikkasosetta + tuorejuustoa + tomusokeria Kauli taikina suureksi suorakulmioksi (noin 60 x 30 cm) ja levitä kaneliseos koko taikinan pinnalle.
12. Rullaa taikina suureksi rullaksi.
13. Leikkaa noin 3 cm paksuisia rullia (yritä olla puristamatta niitä liikaa, tarvittaessa voit laittaa taikinan hetkeksi jääkaappiin ennen leikkaamista).
14. Aseta ne vuokaan jättäen väliä, ne tulevat ainakin kaksinkertaistumaan koossa myöhemmin.
15. Anna niiden kohota noin 1h huoneenlämmössä, kaada sitten kerma niiden päälle jakamalla se tasaisesti vuokaan.

16. Paista niitä noin 25 minuuttia 180°C:ssa.
17. Valmista kuorrutus sekoittamalla kolme ainesosaa.
18. Anna kanelipullien jäähtyä ennen kuorrutuksen lisäämistä ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com