

Kanelikeksejä kuin kanelipullat

Ingrédients

- 70g sokeria
- 125g pehmeää voita
- 250g jauhoja
- 1 iso ruokalusikallinen kanelia
- 85g muscovadosokeria

Préparation

1. Jouluna on tietenkin joulupöydässä kakkua, mutta ei vain sitä!
2. On myös keksejä, kaikissa muodoissa ja usein hyvin maustettuina, kuten tässä kanelipullamaisissa pikkuleivissä: yksinkertainen ja hyvin voinen pikkuleipätaikina sekä täyte kuin kanelipullassa, jotta saadaan hyvin sulavia keksejä, joita voi nauttia teen tai kuuman suklaan kanssa Ainekset :Käytin kanelia Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
3. Tarvikkeet :Käytin säätöpyöröä (täydellinen tasaisen taikinapaksuuden saamiseksi) Guy Demarlen valmistamana: koodi FLAVIE10 rekisteröitymisen yhteydessä antaa 10 lahjakortin (affiliate).
4. Valmistusaika : 20 minuuttia + 1 hepoa + 20 minuuttia paistoaanoin kolmekymmentä keksiä: Ainekset : Taikinaa varten : 1 kananmuna sokeria pehmeää voita jauhoja Täytettä varten : pehmeää voita 1 iso ruokalusikallinen kanelia muscovadosokeria Resepti : Sekoita pehmeä voi sokerin kanssa.
5. Lisää kananmuna, sitten jauhot ja muotoile palloksi.
6. Kauli taikina kahden leivinpaperin välissä 2-3 mm paksuiseksi.
7. Anna taikinan levätä jääkaapissa noin 1 tunti.
8. Valmista sitten täyte: sekoita pehmeä voi sokerin ja kanelin kanssa.
9. Levitä täyte pikkuleipätaikinan päälle ja kääri se niin, että saat rullan.
10. Laita se takaisin jääkaappiin vähintään 1,5 tunniksi, sitten leikkaa keksejä (niiden on oltava vähintään 0,8 cm paksuja, muuten ne avautuvat paistettaessa).
11. Aseta ne leivinpaperilla vuoratulle pellille.
12. Paista esilämmitetyssä uunissa 165°C:ssa 15-20 minuuttia, ja anna jäähtyä ennen nauttimista!