

Kahvipiirakat kanelilla

Ingrédients

- 200g täysmaitoa
- 15g tuorehiivaa
- 500g vehnä jauhoja tai T45
- 2 munaa
- 10g suolaa
- 60g sokeria
- 180g voita
- 80g pehmeää voita
- 120g ruokosokeria
- 8g kanelia jauheena
- 80g täysmaitoa
- 80g philadelphiaa
- 30g tomusokeria
- 5g vaniljauutetta
- 1,5g pikakahvia

Préparation

1. Olen jo tehnyt useita versioita kanelipullista (perinteiset, mustikkapullat, spekulasi, suklaa, pekaanipähkinä ja karamelli), mutta koska rakastan kanelin ja kahvin yhdistelmää, tässä on uusi versio!
2. Kanelipullat ovat edelleen yhtä pehmeitä, kahvi-kanelitäytteellä ja tuorejuusto-vanilja-kahvikuorrutuksella!
3. Ainekset :Käytin kanelia jauheena Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
4. Välineet :Käytin omaa Kenwood Cooking Chefia taikinan vaivaamiseen ja pullan kohoamiseen: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Kenwood Cooking Chefin oston yhteydessä / kaupallinen yhteistyö.
5. Valmistusaika : 45 minuuttia valmistelua + 25 minuuttia paistoa + vähintään 3 tuntia lepoa Noin kymmenelle kanelipullalle : Pulla : täysmaitoa tuorehiivaa vehnä jauhoja tai T45 2 munaa suolaa sokeria voita Kaada robotin kulhoon maito ja murennettu 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, taikina irtaantuu jälleen kulhon reunoista ja muodostaa kalvon, 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. Kaneli & kahvitäyte : pehmeää voita 4- pikakahvia ruokosokeria kanelia jauheena Sekoita kaikki ainekset.
11. Paistaminen : täysmaitoa Kauli taikina suureksi suorakulmioksi ja levitä täyte sen päälle.

12. Rullaa taikina suureksi rullaksi.
13. Leikkaa noin 4 cm paksuja paloja.
14. Aseta ne voilla voideltuun vuokaan ja anna kohota noin 1,5 tuntia huoneenlämmössä.
15. Kaada kerma ohuena nauhana päälle ja paista esilämmitetyssä uunissa 170°C:ssa 25-30 minuuttia.
16. Kuorrutus : philadelphiaa tomosokeria vaniljauutetta 1, pikakahvia Sekoita kaikki ainekset yhteen.
17. Levitä kuorrutus vielä lämpimien pullien päälle ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com