

Kue Kering Kayu Manis Gaya Cinnamon Rolls

Ingrédients

- 70g gula
- 125g mentega lunak
- 250g tepung
- 1 sendok makan kayu manis
- 85g gula merah

Préparation

1. Di Natal, ada log kue, tentu saja, tetapi tidak hanya itu!
2. Ada juga biskuit, dalam berbagai bentuk dan sering kali sangat harum, seperti di sini dengan biskuit gulung gaya cinnamon rolls: adonan biskuit yang sangat sederhana dan kaya mentega serta isian seperti pada gulungan kayu manis untuk biskuit yang sangat lembut, yang bisa dinikmati dengan teh atau cokelat panas
Bahan-bahan :Saya menggunakan kayu manis Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
3. Peralatan :Saya menggunakan penggulung adonan dengan cincin (sempurna untuk mendapatkan ketebalan adonan yang merata) dari Guy Demarle: kode rujukan FLAVIE10 yang harus dicantumkan saat pendaftaran untuk mendapatkan 10 gratis (terafiliasi).
4. Waktu persiapan: 20 menit + 1 jam 30 menit istirahat + 20 menit memanggangUntuk sekitar tiga puluh biskuit: Bahan-bahan : Untuk adonan : 1 butir telur gula mentega lunak tepung Untuk isian : mentega lunak 1 sendok makan kayu manis gula merah Resep : Campurkan mentega lunak dengan gula.
5. Tambahkan telur, lalu tepung dan bentuk menjadi bola.
6. Gilas adonan di antara dua lembar kertas roti, setebal 2 hingga 3mm.
7. Biarkan adonan istirahat di lemari es selama sekitar 1 jam.
8. Kemudian, siapkan isian: campurkan mentega lunak dengan gula dan kayu manis.
9. Gilas isian di atas adonan biskuit, lalu gulung hingga membentuk gulungan.
10. Tempatkan kembali di lemari es selama minimal 1 jam 30 menit, lalu potong biskuit (mereka harus memiliki ketebalan minimal 0.
11. 8cm, jika tidak, mereka akan terbuka saat dipanggang).
12. Tempatkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
13. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 165°C selama 15 hingga 20 menit, lalu biarkan dingin sebelum menikmati!