

Kue ala cinnamon roll

Ingrédients

- 170g mentega suhu ruang
- 125g gula merah
- 1 sendok teh ekstrak vanila
- 3 telur
- 150g tepung terigu
- 6g baking powder
- 35g krim cair
- 25g gula merah
- 100g philadelphia
- 60g gula halus

Préparation

1. Ah musim gugur, daun-daun yang jatuh, suhu yang turun, tapi yang terpenting, kayu manis!
2. Nah, jika Anda tidak menyukainya, Anda jelas berada di tempat yang salah, tetapi bagi mereka yang sepertiku menyukainya, saya hanya bisa menyarankan Anda untuk mencoba resep yang sangat sederhana namun lezat ini, sempurna untuk menemani minuman hangat favorit Anda di musim ini.
3. Saya terinspirasi oleh cinnamon rolls yang terkenal, roti gulung kayu manis dengan lapisan cream cheese yang sangat populer di Eropa Utara dan Amerika Serikat, dan saya membuat kue sederhana dengan aroma vanila yang diisi dengan bahan yang sama dengan cinnamon rolls: mentega/gula/kayu manis dan dilapisi dengan glasir yang sama.
4. Hasilnya, kue yang sangat lembut dan harum!
5. Bahan-bahan: Saya menggunakan kayu manis Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
6. Peralatan: Loyang cake Waktu persiapan: 15 menit + 50 menit waktu memasak Untuk kue sepanjang 20cm: Bahan-bahan: mentega suhu ruang gula merah 1 sendok teh ekstrak vanila 3 telur tepung terigu baking powder krim cair Untuk isian ala cinnamon roll: mentega gula merah Kayu manis sesuai selera, di sini saya menambahkan sekitar satu sendok makan Resep: Campurkan mentega suhu ruang dengan gula dan vanila.
7. Kemudian masukkan telur satu per satu, lalu tepung dan baking powder yang sudah diayak sebelumnya.
8. Akhirnya tambahkan krim.
9. Untuk isian ala cinnamon roll, campurkan mentega suhu ruang dengan gula dan kayu manis.
10. Dalam loyang yang diolesi mentega dan ditaburi tepung atau dilapisi kertas roti, gantikan lapisan adonan cake dengan mentega kayu manis, lalu gunakan pisau untuk membuat pola marmer dengan sedikit menggabungkan mentega kayu manis ke dalam adonan cake.
11. Akhiri dengan garis tipis mentega kayu manis di sepanjang cake.
12. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada 160°C selama 50 menit (tusuk gigi yang ditusukkan ke dalam cake harus keluar dalam keadaan bersih) lalu biarkan dingin beberapa menit sebelum mengeluarkannya dari loyang.
13. Agar tetap lembut, Anda bisa membungkusnya dengan plastik wrap segera setelah dikeluarkan dari loyang sambil menunggu glasirnya.
14. Anda bisa memakan cake ini sebagaimana adanya, tetapi jika Anda ingin lebih mendekati cinnamon roll, Anda bisa membuat lapisan dari cream cheese dengan: philadelphia gula halus Campur rata bahan-bahan tersebut, lalu oleskan glasir di atas cake yang sudah dingin dan taburkan kayu manis sebelum menikmati!

