

Kanelboller med blåbær

Ingrédients

- 200g blåbærpuré
- 15g fersk gjær
- 500g hvetemel eller T45
- 2 egg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør
- 75g romtemperert smør
- 120g brunt sukker
- 2 spiseskjeer kanelpulver
- 100g hel fløte til steking

Préparation

1. Hva er vel bedre om høsten enn å nyte myke kanelboller med en varm drikke?
2. Kanskje en blåbærversjon av denne velduftende bollen. Jeg har derfor byttet ut melken i min vanlige bolleoppskrift med usøtet blåbærpuré for å få en fruktig og fargerik versjon av kanelbollene.
3. Når det gjelder blåbærpuréen fra Adamance, kan den oppbevares i kjøleskapet i 10 dager etter åpning, men du kan også helle den i isterningformer og oppbevare den i flere måneder i fryseren. Ingredienser :Jeg har brukt blåbærpuré fra Adamance fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Jeg har brukt kanelpulver fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood / kode FLAVIE1 = ratis tilbehør ved kjøp av roboten / kode FLAVIE2 = 20% rabatt på alt tilbehørForberedelsestid : 40 minutter forberedelse + 25 minutter steking + minimum 3 timer hevingFor omtrent 15 kanelboller : Bolledeig med blåbær : blåbærpuré fersk gjær hvetemel eller T45 2 egg salt sukker smør I bollen til roboten, hell blåbærpuréen og smuldret fersk gjær.
6. Dekk med mel, og tilsett sukker, salt og egg.
7. Kna i lav hastighet i 10 til 15 minutter, deigen skal løsne fra veggene i roboten.
8. Tilsett smøret kuttet i små biter og kna igjen til smøret er godt innarbeidet, deigen løsner igjen fra veggene i bollen og danner et slør når den strekkes.
9. La deigen heve i 30 minutter ved romtemperatur, form deretter en ball, dekk den til og sett den i kjøleskapet i minst 2 til 3 timer, helst en hel natt.
10. Kanelfyll : romtemperert smør brunt sukker 2 spiseskjeer kanelpulver Bland de 3 ingrediensene til du får en jevn blanding.
11. Steking og finishing : hel fløte til steking Glasuren: blåbærpuré + kremost + melis Kjevle deigen ut til et stort rektangel (ca.
12. 60 x 30 cm) og smør kanelblandingen over hele deigen.
13. Rull deigen til en stor rull.
14. Skjær i ruller på omtrent 3 cm tykkelse (prøv å ikke klemme dem for mye, hvis nødvendig kan du sette deigen litt i kjøleskapet før du skjærer).
15. Plasser dem i en form med litt avstand mellom, de vil minst doble volumet sitt etterpå.
16. La dem heve i omtrent 1 time ved romtemperatur, og hell deretter fløten over dem, og fordel den jevnt i formen.

17. Deretter steker du dem i omtrent 25 minutter ved 180°C.
18. Forbered glasuren ved å blande de 3 ingrediensene.
19. La kanelbollene avkjøles før du tilsetter glasuren og nyter dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com