

Kanelboller med pekannøtter og karamell

Ingrédients

- 200g helmelk
- 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. Episode 2 av min serie kanelboller denne høsten, en versjon med pekannøtter og karamell.
2. En myk bolle, sprø pekannøtter, kanel selvfølgelig, en glasur med cream cheese og en kremet karamell, det er hva som venter deg Ingredienser :Jeg har brukt kanelpulver og pekannøtter Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
3. Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef robot fra Kenwood / kode FLAVIE = ratis tilbehør ved kjøp av robot / kode FLAVIE2 = 20% rabatt på alle tilbehørForberedelsestid : 40 minutter forberedelse + 25 minutter steking + minimum 3 timer hevingFor omtrent ti kanelboller (opptil 14-15 hvis du lager mindre) : Bolledeig : helmelk fersk gjær hvetemel eller T45 2 egg salt sukker smør I bollen på roboten, hell melk og smuldret fersk gjær.
4. Dekk med mel, og tilsett deretter sukker, salt og egg.
5. Kna knead på lav hastighet i 10 til 15 minutter, deigen skal løsne fra veggene på roboten.
6. Tilsett smøret kuttet i små biter og kna igjen til smøret er godt innarbeidet, at deigen løsner fra veggene på bollen igjen og at den danner et slør når den strekkes.
7. La deigen heve i 30 minutter ved romtemperatur, deretter form en ball, dekk den til og sett den i kjøleskapet i minst 2 til 3 timer, helst en hel natt.
8. Kanelfyll : romtemperert smør brunt sukker 2 spiseskjeer kanelpulver Bland de 3 ingrediensene til du får en jevn blanding.
9. Steking og finishing : hel fløte til steking Omtrent 60- hakkede pekannøtter QS med karamell Glasuren: cream cheese + melis + romtemperert smør + vaniljeekstrakt Kjevle deigen ut til et stort rektangel (ca. 10. 60 x 30 cm) og smør kanelblandingen over hele overflaten av deigen.
11. Tilsett hakkede pekannøtter.
12. Rull deigen til en stor rull.
13. Skjær ut ruller på ca.
14. 3-4 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 avstand, de vil minst doble i volum 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 piske de 3 ingrediensene for hånd eller med en elektrisk visp.

19. La kanelbollene avkjøles i noen minutter før du tilsetter glasuren.
20. Deretter tilsetter du karamellen og hakkede pekannøtter og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com