

Kanelkjeks à la cinnamon rolls

Ingrédients

- 70g sukker
- 125g mykt smør
- 250g mel
- 1 stor spiseskje kanel
- 85g brunt sukker

Préparation

1. På julaften er det selvfølgelig loger, men ikke bare det!
2. Det er også småkaker, i alle former og ofte godt krydret, som her med disse kanelrullene: en enkel og smøraktig småkake-deig og en fylling som i en kanelrull for en myk småkake, perfekt å nyte med te eller varm sjokolade Ingredienser :Jeg har brukt kanel Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
3. Utstyr :Jeg har brukt kjevle med ringer (perfekt for å få en jevn deigtykkelse) fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 som skal oppgis ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 20 minutter + 1t30 hvile + 20 minutter stekingFor omtrent tretti småkaker : Ingredienser : For deigen : 1 egg sukker mykt smør mel For fyllet : mykt smør 1 stor spiseskje kanel brunt sukker Oppskrift : Bland det myke smøret med sukkeret.
5. Tilsett egget, deretter melet og form en ball.
6. Kjevle deigen mellom to ark bakepapir, til 2 til 3 mm tykkelse.
7. La deigen hvile i kjøleskapet i omtrent 1 time.
8. Deretter, forbered fyllet: bland det myke smøret med sukkeret og kanelen.
9. Fordel fyllet over småkakedeigen, og rull den opp for å få en rull.
10. Legg den tilbake i kjøleskapet i minimum 1 time og 30 minutter, og skjær deretter småkaker (de må være minimum 0,8 cm tykke, ellers vil de åpne seg under steking).
11. Legg dem på et brett dekket med bakepapir.
12. Stek i en forvarmet ovn på 165°C i 15 til 20 minutter, og la dem avkjøle før du nyter dem!