

Kanelboller med kaffe

Ingrédients

- 200g helmelk
- 15g fersk gjær
- 500g hvetemel eller T45
- 2 egg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør
- 80g romtemperert smør
- 120g brunt sukker
- 8g kanelpulver
- 80g hel fløte
- 80g philadelphia
- 30g melis
- 5g vaniljeekstrakt
- 1,5g instant kaffe

Préparation

1. Jeg har allerede laget flere versjoner av kanelboller (de klassiske, med blåbær, med spekulat, med sjokolade, med pekannøtter og med karamell), men siden jeg elsker kombinasjonen av kanel og kaffe, her er en ny!
2. Kanelboller som alltid er like myke, med en kaffe-kanel fylling og en glasur av kremost, vanilje og kaffe!
3. Ingredienser :Jeg har brukt kanelpulver fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood for elting og heving av deigen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kommersiell samarbeid.
5. Forberedelsestid : 45 minutter forberedelse + 25 minutter steking + minimum 3 timer hevingFor omtrent ti kanelboller : Deigen : helmelk fersk gjær hvetemel eller T45 2 egg salt sukker smør I bakebollen, hell melk og smuldret fersk gjær.
6. Dekk med mel, og tilsett sukker, salt og egg.
7. Elt på lav hastighet i 10 til 15 minutter, deigen skal løsne fra kantene på bollen.
8. Tilsett smøret kuttet i små biter og elt igjen til smøret er godt innarbeidet, deigen løsner igjen fra kantene på bollen og danner et slør når den strekkes.
9. 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.
10. Fylling med kanel & kaffe : romtemperert smør 4- instant kaffe brunt sukker kanelpulver Bland alle ingrediensene.
11. Steking : hel fløte Kjevle deigen ut til et stort rektangel, og smør fyllet over.

12. Rull deigen til en stor rull.
13. Skjær i biter på omtrent 4 cm tykkelse.
14. Legg dem i en smurt form, og la dem heve i omtrent 1 time og 30 minutter ved romtemperatur.
15. Hell fløten over i en tynn stråle, og sett dem i en forvarmet ovn på 170°C i 25 til 30 minutter.
16. Glasuren : philadelphia melis vaniljeekstrakt 1, instant kaffe Bland alle ingrediensene sammen.
17. Smør glasuren over de varme bollene, og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com