

Cynamonowe ciasteczka w stylu cinnamon rolls

Ingrédients

- 70g cukru
- 125g masła w temperaturze pokojowej
- 250g maki
- 1 duży kawałek cynamonu
- 85g cukru brązowego

Préparation

1. Na Boże Narodzenie ślicznie buches, ale to nie wszystko!
2. Ślicze ciasteczka, w różnych kształtach i czuło dobrze pachnące, jak tutaj z tymi ciasteczkami w stylu cinnamon rolls: proste i dobrze małowane ciasto kruche oraz nadzienie jak w rolce cynamonowej, aby uzyskać ciasteczko dobrze rozpływające się w ustach, idealne do degustacji z herbatą lub gorącą czekoladą. Skądniki: Użyłem cynamonu Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
3. Spróbuj użyć masła do ciasta z pierścieniami (idealny do uzyskania jednolitej grubości ciasta) od Guy Demarle: kod polecający FLAVIE10 do podania przy rejestracji na 10€ gratis (afiliowany).
4. Czas przygotowania : 20 minut + 1h30 odpoczynku + 20 minut pieczenia Dla około trzydziestu ciasteczek : Skądniki : Na ciasto : 1 jajko, cukier, masło w temperaturze pokojowej, maki. Na nadzienie : masło w temperaturze pokojowej, 1 duży kawałek cynamonu, cukier brązowy. Przepis : Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem.
5. Dodaj jajko, następnie maki i uformuj kulę.
6. Rozwałkuj ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia, na grubość 2 do 3 mm.
7. Pozwól ciastu odpocząć w lodówce przez około godzinę.
8. Następnie przygotuj nadzienie: wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem i cynamonem.
9. Rozłóż nadzienie na cieście do ciasteczek, a następnie zwijaj, aby uzyskać rolkę.
10. Umieść ponownie w lodówce na minimum 1h30, a następnie pokrój ciasteczka (muszą mieć minimum 0,8 cm grubości, w przeciwnym razie otworzą się podczas pieczenia).
11. Umieść na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
12. Piec w piekarniku nagrzanym do 165°C przez 15 do 20 minut, a następnie pozostaw do ostygnięcia przed rozkoszowaniem się!