

Ciasto w stylu cinnamon roll

Ingrédients

- 170g masła w temperaturze pokojowej
- 125g brązowego cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 3 jajka
- 150g maki
- 6g proszku do pieczenia
- 35g mietany kremówki
- 25g brązowego cukru
- 100g philadelphii
- 60g cukru pudru

Préparation

1. Ach, jesie , opadaj ciebie , spadajcie temperatury, ale przede wszystkim cynamon!
2. Dobrze, jeśli tego nie lubicie, to zdecydowanie trafiliście w złe miejsce, ale dla tych, którzy to uwielbiają, tak jak ja, mogę tylko polecić to ultra proste, ale pyszne recepturę, idealną do towarzyszenia waszej ulubionej gorącej napoju o tej porze roku.
3. Zainspirowałam się innymi cynamonowymi bułeczkami, tymi zawijanymi brioche z cynamonem z polewą z serka mietankowego, niezwykle popularnymi w północnej Europie i Stanach Zjednoczonych, i stworzyłam bardzo prosty tort lekko pachnący wanilią tym samym przygotowaniem co cynamonowe bułeczki: masło/cukier/cynamon i pokryty tą samą polewą.
4. Rezultat, tort niezwykle puszysty i dobrze pachnący!
5. Składniki: Użyłam cynamonu Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całym sklepie (nie afiliowany).
6. Sprzęt: Forma do ciasta Czas przygotowania: 15 minut + 50 minut pieczenia Na ciasto o długości 20 cm: Składniki: masło w temperaturze pokojowej brązowego cukru 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii 3 jajka maki proszku do pieczenia mietany kremówki Na nadzienie w stylu cinnamon roll: masło brązowego cukru Cynamon według uznania, tutaj użyłam około 1 łyżeczki Przepis: Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem i wanilią.
7. Następnie dodaj jajka jedno po drugim, a potem przesianą twarogową mąkę i proszek do pieczenia.
8. Na końcu dodaj mietany.
9. Na nadzienie w stylu cinnamon roll, wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem i cynamonem.
10. W natłuszczonej i posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia formie do ciasta, na przemian układaj warstwy masy na ciasto i masła z cynamonem, a następnie przeci gnij nożem przez masło, aby je zmarmurkować i delikatnie wkomponować masło z cynamonem w ciasto.
11. Zakończ cienką kreską masła z cynamonem na całej długości ciasta.
12. Wstaw do nagrzanego piekarnika na 160°C na 50 minut (nóż termiczny w ciasto powinien wyjść suchy), a następnie zostaw do ostygnięcia przez kilka minut przed wyjściem z formy.
13. Aby zachować tego wilgotność, można go owinąć folią plastikową zaraz po wyjściu z formy, czekając na polewę.
14. Można jeść ciasto takie, jakie jest, ale jeśli chcesz się jeszcze bardziej zbliżyć do cinnamon roll, można przygotować polewę z serka mietankowego z: philadelphii cukru pudru Dobrze wymieszaj składniki, a następnie rozprowadź polewę na ostygniętym cieście i posyp cynamonem przed delektowaniem się!