

Bu eczki cynamonowe

Ingrédients

- 250g maki
- 12g wieych drody
- 90g masła
- 30g cukru
- 1 jajko
- 100g mleka
- 5g soli
- 80g mikkiego masła
- 50g cukru trzcinowego
- 5g cynamonu w proszku
- 1 jajko

Préparation

1. U mnie, miesi c pa dziernik = powrót cynamonu we wszystkich formach!
2. W ciastach, dro d ówkach, gor cych napojach.
3. A je li cynamon dobrze komponuje si łz wieloma smakami (czekolada, kawa, orzech laskowy, wanilia, migda .
4.), to my ł , e lubi łgo jeszcze bardziej samodzielnie, jak w tych cynamonowych bu eczkach.
5. Te dro d ówki z nadzieniem z mieszanki cukru, masła i cynamonu s łbardzo popularne za oceanem i b d idealnym niadaniem, je li lubisz cynamon (przypuszczam, e tak jest, skoro tutaj trafi e)!
6. Do misy robota z hakiem w ó łdro d e i mleko.
7. Przykryj m k , nast pnie dodaj jajko, sól i cukier.
8. Wyrabiaj przez oko o 10 minut, a łciasto b dzie dobrze jednolite i zacznie odchodzi łod cianek miski.
9. Nast pnie dodaj mas o pokrojone na ma e kawa ki i ponownie wyrabiaj, a łciasto b dzie dobrze elastyczne i tworzy „zas on ”, gdy je rozci gasz.
10. Nast pnie uformuj kul , pozostaw j łw temperaturze pokojowej na 30 minut (przykry łciereczk), nast pnie owi łfoli łi w ó łdo lodówki na noc (je li si łspieszysz, na minimum odziny).
11. Dobrze wymieszaj wszystkie trzy sk adniki.
12. Rozwa kuj ciasto dro d owe na grubo łoko o 3-4 mm, a nast pnie rozsmaruj na nim nadzienie.
13. Z ó łciasto na pó .
14. Pokrój ciasto na paski.
15. Lekko rozci gnij ka dy pasek, a nast pnie uformuj bu ki, robi c z ciasta "w ze ".
16. Pozostaw do wyro ni cia przez oko o 1,odziny w temperaturze pokojowej.
17. Pieczenie: 1 jajko Posmaruj bu eczki jajkiem, a nast pnie piecz przez 12 do 15 minut w temperaturze 190°C.
18. Pozostaw do przestygni cia, a potem smacznego!