

Blåbärskanelbullar

Ingrédients

- 200g blåbärspuré
- 15g färsk jäst
- 500g vetemjöl eller T45
- 2 ägg
- 10g salt
- 60g socker
- 180g smör
- 75g mjukt smör
- 120g farinsocker
- 2 matskedar kanelpulver
- 100g vispgrädde för bakning

Préparation

1. Vad är bättre på hösten än att njuta av mjuka kanelbullar med en varm dryck?
2. Kanske en blåbärsversion av denna väldoftande bulle Jag har därför ersatt mjölken i mitt vanliga recept på bulle med osötad blåbärspuré för att få en fruktig och färgglad version av kanelbullarna.
3. När det gäller Adamance blåbärspuré, så håller den sig 10 dagar i kylskåp efter att den har öppnats, men annars kan ni också frysa den i isbitar och förvara den i flera månader i frysen Ingredienser :Jag har använt Adamance blåbärspuré från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
4. Jag har använt kanelpulver från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliate).
5. Utrustning :Jag har använt min Kenwood Cooking Chef / kod FLAVIE1 = ratis tillbehör vid köp av roboten / kod FLAVIE2 = 20% rabatt på alla tillbehörFörberedelse tid : 40 minuter förberedelse + 25 minuter bakning + minst 3 timmar vilaFör cirka femton kanelbullar : Blåbärsbulledeg : blåbärspuré färsk jäst vetemjöl eller T45 2 ägg salt socker smör I skålen på roboten, häll i blåbärspuré och smula ner den färska jästen.
6. Täck med mjölet, tillsätt sedan socker, salt och ägg.
7. Knåda på låg hastighet i 10 till 15 minuter, degen ska släppa från robotens väggar.
8. Tillsätt smöret skuret i små bitar och knåda igen tills smöret är väl inkorporerat, degen släpper återigen från skålens väggar och bildar ett slöja när den sträcks.
9. Låt degen jäsa i 30 minuter i rumstemperatur, forma sedan en boll, täck den och placera den i kylskåp i minst 2 till 3 timmar, helst en hel natt.
10. Kanelfyllning : mjukt smör farinsocker 2 matskedar kanelpulver Blanda de 3 ingredienserna tills du får en jämn blandning.
11. Bakning och avslutning : vispgrädde för bakning Glasyn: blåbärspuré + cream cheese + florsocker Kavla ut degen till en stor rektangel (ungefär 60 x 30 cm) och bred kanelblandningen över hela ytan av degen.
12. Rulla degen till en stor rulle.
13. Skär upp rullar som är cirka 3 cm tjocka (försök att inte trycka dem för mycket, om det behövs kan du sätta degen i kylskåp en stund innan du skär).
14. Placera dem i en form med lite avstånd mellan dem, de kommer att minst dubbla i volym senare.
15. Låt dem jäsa i cirka 1 timme i rumstemperatur, häll sedan grädden över dem och fördela den jämnt i formen.

16. Grädda dem i cirka 25 minuter vid 180°C.
17. Förbered glasyren genom att blanda de 3 ingredienserna.
18. Låt kanelbullarna svalna innan du tillsätter glasyren och njut av dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com