

Kanelkakor à la cinnamon rolls

Ingrédients

- 70g socker
- 125g mjukt smör
- 250g mjöl
- 1 stor matsked kanel
- 85g farinsocker

Préparation

1. Vid jul finns det förstås vedträn, men inte bara!
2. Det finns också kakor, i alla former och ofta väldoftande, som här med dessa kanelbullar i småkaksform: en enkel och välsmord småkaksdeg och en fyllning som i en kanelbulle för en riktigt smältande kaka, att avnjuta med te eller varm choklad. Ingredienser: Jag har använt kanel Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
3. Utrustning: Jag har använt kavel med ringar (perfekt för att få en jämn degtjocklek) från Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt (affiliat).
4. Förberedelsestid: 20 minuter + 1h30 vila + 20 minuter gräddning. För cirka trettio kakor: Ingredienser: För degen: 1 ägg socker mjukt smör mjöl. För fyllningen: mjukt smör 1 stor matsked kanel farinsocker. Recept: Blanda det mjuka smöret med sockret.
5. Tillsätt ägget, sedan mjölet och forma en boll.
6. Kavla ut degen mellan två ark bakpapper, till 2 till 3 mm tjocklek.
7. Låt degen vila i kylskåp i cirka 1 timme.
8. Förbered sedan fyllningen: blanda det mjuka smöret med sockret och kanelen.
9. Bred ut fyllningen på småkaksdegen, och rulla ihop den för att få en rulle.
10. Låt den återigen stå kallt i minst 1h30, och skär sedan kakor (de ska vara minst 0,8 cm tjocka, annars öppnar de sig under gräddningen).
11. Placera dem på en plåt täckt med bakpapper.
12. Grädda i en förvärmad ugn på 165°C i 15 till 20 minuter, och låt dem svalna innan du njuter!