

Biskuti za mdalasini kama roll za mdalasini

Ingrédients

- 70g ya sukari
- 125g ya siagi iliyopondwa
- 250g ya unga
- 1 kijiko kikubwa cha mdalasini
- 85g ya sukari ya kahawia

Préparation

1. A Noël, kuna biskuti, bila shaka, lakini si hivyo tu!
2. Kuna pia biskuti, za aina zote na mara nyingi zikiwa na harufu nzuri, kama hapa na hizi biskuti za sablés zilizovutwa kama cinnamon rolls: unga wa biskuti rahisi na yenye siagi nyingi na kujaza kama katika roll ya mdalasini kwa biskuti laini, zinazoweza kufurahiwa na chai au chokoleti moto Viungo :Nime tumia mdalasini Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio mshirika).
3. Vifaa :Nime tumia roller ya kupikia yenye pete (bora kwa kupata unene wa unga sawa) kutoka Guy Demarle: msimbo wa ushirika FLAVIE10 kuandikishwa kwa euro 10 bure (mshirika).
4. Wakati wa maandalizi: dakika 20 + saa 1h30 ya kupumzika + dakika 20 za kupikaKwa takriban biskuti thelathini: Viungo : Kwa unga : 1 yai ya sukari ya siagi iliyopondwa ya unga Kwa kujaza : ya siagi iliyopondwa 1 kijiko kikubwa cha mdalasini ya sukari ya kahawia Mapishi : Changanya siagi iliyopondwa na sukari.
5. Ongeza yai, kisha unga na fanya mpira.
6. Panua unga kati ya karatasi mbili za kupikia, kwa unene wa 2 hadi 3mm.
7. Acha unga kupumzika kwenye friji kwa takriban saa 1.
8. Kisha, andaa kujaza: changanya siagi iliyopondwa na sukari na mdalasini.
9. Panua kujaza juu ya unga wa biskuti, kisha uvinjari ili kupata roll.
10. Weka tena kwenye friji kwa angalau saa 1h30, kisha kata biskuti (zinapaswa kuwa na unene wa angalau 0.
11. 8cm, vinginevyo zitafunguka wakati wa kupika).
12. Weka kwenye karatasi ya kupikia.
13. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 165°C kwa dakika 15 hadi 20, kisha acha ipoe kabla ya kufurahia!