

# Mikate ya cinamoni na kahawa

## Ingrédients

- 200g ya maziwa kamili
- 15g ya yeasty mpya
- 500g ya unga wa ngano au T45
- 2 mayai
- 10g ya chumvi
- 60g ya sukari
- 180g ya siagi
- 80g ya siagi ya kueneza
- 120g ya sukari ya kahawia
- 8g ya mdalasini wa unga
- 80g ya cream ya maziwa kamili
- 80g ya philadelphia
- 30g ya sukari ya icing
- 5g ya extract ya vanila
- 1.5g ya kahawa ya kutengeneza

## Préparation

1. Nilishafanya toleo kadhaa za cinnamon rolls (za kawaida, za blueberry, za speculoos, za chokoleti, za pecan na za karamu), lakini kwa sababu napenda mchanganyiko wa mdalasini na kahawa, hii ni mpya!
2. cinnamon rolls ambazo bado ni laini, zikiwa na mchanganyiko wa kahawa-mdalasini na icing ya jibini la kueneza, vanila na kahawa!
3. Viungo :Nime tumia mdalasini wa unga kutoka Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
4. Vifaa :Nime tumia Cooking Chef ya Kenwood kwa ajili ya kukanda na kupandisha mkate: nambari FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa kwa ununuzi wa cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
5. Wakati wa maandalizi : dakika 45 za maandalizi + dakika 25 za kupika + angalau masaa 3 ya kupumzikaKwa takriban cinnamon rolls kumi : Mkate : ya maziwa kamili ya yeasty mpya ya unga wa ngano au T45 2 mayai ya chumvi ya sukari ya siagi Katika chombo cha roboti, mimina maziwa na yeasty mpya iliyovunjwa.
6. Funika na unga, kisha ongeza sukari, chumvi na mayai.
7. Kanda kwa kasi ya chini kwa dakika 10 hadi 15, unga unapaswa kujitenga na kuta za roboti.
8. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na kanda tena hadi siagi iwe imejumuishwa vizuri, unga unapaswa kujitenga tena na kuta za bakuli na kuunda kivuli unapokivuta.
9. Acha unga ipande kwa dakika 30 katika joto la kawaida, kisha fanya mpira, uifunikie na uweke kwenye friji kwa angalau masaa 2 hadi 3, ikiwa inawezekana usiku mzima.
10. Mchanganyiko wa mdalasini & kahawa : ya siagi ya kueneza 4- ya kahawa ya kutengeneza ya sukari ya kahawia ya mdalasini wa unga Changanya viungo vyote.

11. Kupika : ya cream ya maziwa kamili Panua unga kuwa mstatili mkubwa, kisha panua mchanganyiko juu yake.
12. Roll unga kuwa roll kubwa.
13. Katakata vipande vya takriban 4cm kwa unene.
14. Weka kwenye sahani iliyotiwa siagi, kisha acha ipande kwa takriban saa 1.
15. 5 katika joto la kawaida.
16. Mimina cream ya maziwa juu yake, kisha weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa dakika 25 hadi 30.
17. Icing : ya philadelphia ya sukari ya icing ya extract ya vanila 1.
18. ya kahawa ya kutengeneza Changanya viungo vyote pamoja.
19. Panua icing juu ya rolls bado zikiwa na joto, kisha furahia!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)