

Keki ya mtindo wa cinnamon roll

Ingrédients

- 170g ya siagi ya pommade
- 125g ya sukari kahawia
- 1 kijiko cha chai cha kiini cha vanilla
- 150g ya unga
- 6g ya unga wa kuoka
- 35g ya krimu ya kioevu
- 25g ya sukari kahawia
- 100g ya philadelphia
- 60g ya sukari ya kung'aa

Préparation

1. Ah, vuli, majani yanayoanguka, halijoto zinazoshuka, lakini zaidi ya yote, mdalasini!
2. Vizuri, ikiwa hauipendi, kwa wazi haupo mahali pazuri, lakini kwa wale ambao kama mimi wanapenda hiyo, siwezi kukushauri chochote isipokuwa ujaribu hii mapishi rahisi sana lakini ya kitamu, ambayo ni kamili kuandamana na kinywaji chako unachopenda wakati huu wa msimu.
3. Kwa hivyo niliiga cinnamon rolls maarufu, zile mkate yenye mdalasini na topping ya cream cheese ambayo ni maarufu sana kaskazini mwa Ulaya na Marekani, na nikatengeneza keki rahisi yenye harufu ya vanilla yenye kujazwa na mchanganyiko huo huo wa cinnamon rolls: siagi/sukari/mdalasini na kufunikwa na topping hiyo hiyo.
4. Matokeo, keki nyepesi na yenye kunukia vizuri!
5. Viungo:Nimetumia mdalasini wa Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio washirika).
6. Vifaa:Mould ya keki Muda wa maandalizi: dakika 15 + dakika 50 za kuokaKwa keki ya urefu wa 20cm: Viungo: ya siagi ya pommade ya sukari kahawia 1 kijiko cha chai cha kiini cha vanilla Mayai 3 ya unga ya unga wa kuoka ya krimu ya kioevu Kwa kujaza kama cinnamon roll: ya siagi ya sukari kahawia Mdalasini kulingana na matakwa yako, hapa niliweka kijiko kimoja cha supu Mapishi: Changanya siagi ya pommade na sukari na vanilla.
7. Ongeza mayai moja baada ya jingine, halafu unga na unga wa kuoka uliovoshewa.
8. Malizia na krimu.
9. Kwa kujaza kama cinnamon roll, changanya siagi ya pommade na sukari na mdalasini.
10. Katika mold ya keki yenye siagi na unga au iliyofunikwa na karatasi ya kuoka, weka tabaka za donge la keki na siagi ya mdalasini, kisha pitisha kisu kwenye donge kuzalisha marumaru na kuingiza kidogo siagi ya mdalasini kwa mchanganyiko wa keki.
11. Malizia na mstari mwembamba wa siagi ya mdalasini kwenye urefu wote wa keki.
12. Weza katika oveni iliyokwisha kupasha moto hadi 160°C kwa dakika 50 (kisu kinchopigwa ndani ya keki kinapaswa kutoka kikiwa kavu) kisha acha ipowe kwa dakika chache kabla ya kuitoa kwenye mold.
13. Ili idumu ipasavyo, unaweza kuiweka kwenye plasti kabla ya kuipaka topping.
14. Unaweza kula keki kama ilivyo, lakini ikiwa unataka kufikia zaidi cinnamon roll, unaweza kuandaa topping ya cream cheese kwa: ya philadelphia ya sukari ya kung'aa Changanya vizuri viungo, kisha tia topping kwenye keki iliyopoa na kunyunyiza mdalasini kabla ya kufurahia!