

Cinnamon rolls na sablé na may kanela

Ingrédients

- 70g ng asukal
- 125g ng mantikilya na pinalambot
- 250g ng harina
- 1 malaking kutsara ng kanela
- 85g ng asukal na brown

Préparation

1. A Pasko, may mga bûches, siyempre, pero hindi lang iyon!
2. Mayroon ding mga biskwit, sa lahat ng anyo at kadalasang mabango, tulad dito sa mga sablés na pinalamanan na parang cinnamon rolls: isang simpleng masa ng sablés na mayaman sa mantikilya at isang palaman na parang sa isang cinnamon roll para sa isang biskwit na malambot, na maaaring tikman kasama ng tsaa o mainit na tsokolate Mga Sangkap :Gumamit ako ng kanela Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
3. Materyal :Gumamit ako ng rolling pin na may mga singsing (perpekto para magkaroon ng pantay na kapal ng masa) mula kay Guy Demarle: code parrainage FLAVIE10 na dapat ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (kaakibat).
4. Oras ng paghahanda : 20 minuto + 1h30 na pahinga + 20 minuto na paglulutoPara sa humigit-kumulang tatlong biskwit : Mga Sangkap : Para sa masa : 1 itlog ng asukal ng mantikilya na pinalambot ng harina Para sa palaman : ng mantikilya na pinalambot 1 malaking kutsara ng kanela ng asukal na brown Resipe : Paghaluin ang pinalambot na mantikilya sa asukal.
5. Idagdag ang itlog, pagkatapos ay ang harina at bumuo ng isang bola.
6. Ipinatong ang masa sa pagitan ng dalawang piraso ng parchment paper, sa kapal na 2 hanggang 3mm.
7. Hayaan ang masa na magpahinga sa refrigerator ng humigit-kumulang 1 oras.
8. Pagkatapos, ihanda ang palaman: paghaluin ang pinalambot na mantikilya sa asukal at kanela.
9. Ipinatong ang palaman sa masa ng biskwit, pagkatapos ay i-roll ito upang makuha ang isang roll.
10. Ilagay ito muli sa refrigerator ng hindi bababa sa 1h30, pagkatapos ay gupitin ang mga biskwit (dapat silang hindi bababa sa 0.
11. 8cm ang kapal, kung hindi ay magbubukas sila habang nagluluto).
12. Ilagay ang mga ito sa isang tray na may parchment paper.
13. Ilagay sa preheated oven sa 165°C sa loob ng 15 hanggang 20 minuto, pagkatapos ay hayaang lumamig bago mag-enjoy!