

detkityumen.ru

Всеми любимые булочки Синнабон

Готовится все очень просто, главное быть в хорошем настроении, а то тесто дрожжевое не любит, когда на душе тоска. Беремся за дело...

Ингредиенты:

1. Молоко 200 мл
2. Дрожжи 12 грамм (сухие быстродействующие)
3. Соль 1 ч. ложка
4. Яйцо 2 штуки
5. Сливочное масло 200 грамм
6. Мука 4 стакана
7. Сахар 1,5 стакана
8. Ванильный сахар 2 пакетика
9. Корица 5 ст. ложек
10. Сахарная пудра 1,5 стакана
11. Творожный сыр 150 грамм

Шаг 1

Для начала смешиваем теплое молоко и дрожжи.

Шаг 2

Яйца комнатной температуры взбиваем миксером до пышной пены.

Шаг 3

Затем к молоку и дрожжам добавляем взбитые яйца, 0,5 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара и 3 ст. ложки сливочного масла (размягченного), можно размягчить его в микроволновке, главное что бы оно было не жидкое, а размягченное.

Шаг 4

В отдельной миске смешиваем муку и соль.

Шаг 5

Добавляем мучную смесь к молочной и аккуратно вымешиваем тесто, тесто должно перестать липнуть к рукам, нежное по консистенции, если муки маловато, то можно добавить еще немножко. но не переусердствуйте. а то при выпечке тесто будет жестким.

Шаг 6

Накройте тесто полотенцем и оставьте в теплом месте на 1 час, что бы оно подошло.

Шаг 7

Затем присыпаем стол мукой и раскатываем тесто в довольно тонкий пласт.

Шаг 8

Смазываем тесто размягченный сливочным маслом (примерно 3 ст. ложки).

Шаг 9

И хорошо посыпаем смесью из 1 стакана сахара и корицы. Равномерно распределяя на все тесто.



Шаг 10

Плотно скатываем в рулет, не бойтесь делать это именно плотно, пирожные будут нежные и не будут разваливаться.



Шаг 11

Нарезаем наш рулет очень острым ножом, не сминая корицу, толщиной 2-3 см.

Шаг 12

Форму застилаем пергаментной бумагой и выкладываем пирожные.



Шаг 13

Ставим в разогретую до 160 градусов духовку на 45 минут



Шаг 14

Пока делаем сырную глазурь. Смешиваем творожный сыр, сахарную пудру, оставшееся сливочное размягченное масло и пакетик ванильного сахара. Аккуратно перемешиваем до однородной массы - все готово.

Шаг 15

Как только наши пирожные готовы, вынимаем их из духовки и горячими поливаем глазурью.



Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/biblio/category144/category146/2079/