

www.detkityumen.ru

БУЛОЧКИ с корицей



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Сахар 60 гр.

Мука 600 гр.

Сухие дрожжи 5 гр.

Вода 120 гр.

Молоко 120 гр.

Сливочное масло 80 гр.

Яйца 1 шт.

Приготовление:

Для начала займемся тестом! Смешаем сначала сухие ингредиенты.

В другой миске смешаем жидкие ингредиенты. **ВНИМАНИЕ** Масло сливочное заблаговременно необходимо растопить.

Замесим тесто смешав все ингредиенты. И оставим на 1 час подниматься.

Раскатаем тесто на прямоугольник размером 50 см. на 30-35 см. и толщиной примерно 0,5 см. Смажем сливочным маслом и посыпем смесью состоящей из 110 гр. сахара и 15 гр. корицы молотой.

Скрутим тесто в рулон, порежем на кусочки по 3 см., выложим на противень и оставим минут 30, чтобы булочки округлились.

Отправляем наши булочки в духовку разогретую до температуры 180 градусов на 30 минут.

А тем временем, подготовим крем для смазывания булочек.

ПОНАДОБИТСЯ:

Сыр маскарпоне 250 гр.

Сахарная пудра 100-150 гр.

Указанные ингредиенты необходимо взбить до кремообразной консистенции.

И вот результат. Нереально вкусные булочки.

Пошаговое приготовление блюда Вы можете увидеть на канале YouTube [ЗДЕСЬ](#).

29.11.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/628/