

Kanelbullar

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

10 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 15/10

İsveç tarçın çöreği kanelbullar, tereyağı katmanları ve kakuleli hamuruyla kahve saatinin simgesidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 125 gr Tereyağı
- 2 tatlı kaşığı Tarçın
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. Kanelbullar başlangıcı olarak hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Açılmış tereyağı ve tarçın sürerek rulo yapın.
3. Dilimleyip 190°C fırında 18-20 dakika pişirin.
4. Kanelbullar hamurunu kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırarak, harç fırından çıkmasını önleyin.
5. Kanelbullar tepsisini yağlayıp parçaları aralayın, sıcak hava aralarında geçsin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok unlamayın yumuşak hamur pişince daha katmanlı kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne iri taneli şeker serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta