Cinnamon rolls (булочки с корицей)

Автор: Мухаббат
29.10.2013 11:06 - Обновлено 29.10.2013 15:51

Эти булочки очень популярны в Северной Америке и Северной Европе. Восхитительно ароматные, мягкие, с нежнейшей глазурью на основе сливочного сыра не оставят никого равнодушным. Уверяю, попробовав их раз, вы будете желать их печь снова и снова.

Автор: Мухаббат
29.10.2013 11:06 - Обновлено 29.10.2013 15:51

ИНГРЕДИЕНТЫ:
[illegible] сливочного масла [illegible] температуры
[illegible] сахарной пудры (Alinette, President, Philadelphia)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
Ниже всего молоко, воду и сливочное масло до комнатной температуры.

КАРЛОС
КАСТАНЕДА

[illegible]

Для начинки: Остаток сливочного масла, 10-15 столовых ложек коричневого сахара, 2 чайных ложки корицы, 1 чайная ложка ванильного экстракта, 1 чайная ложка соли, 1 стакан изюма (по желанию).

Для глазури: 2 стакана сахарной пудры, 2 столовые ложки молока, 1 чайная ложка ванильного экстракта, 1 чайная ложка соли.

Приготовление: Тесто раскатать в прямоугольник толщиной 1 см, шириной 30 см, длиной 40 см. Смазать тесто растопленным маслом, посыпать сахаром, корицей, изюмом, ванильным экстрактом и солью. Свернуть рулетом, нарезать на куски по 3 см. Выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать при 180 градусах 25-30 минут. Пока выпекаются, приготовить глазурь: смешать сахарную пудру, молоко, ванильный экстракт и соль. Когда булочки остынут, полить глазурью.