

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

Yapılı

1. Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Açılmış tereyağı ve tarçın sürerek rulo yapın.
3. Dilimleyip 190°C fırında 18-20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok unlamayın yumuşak hamur pişince daha katmanlı kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne iri taneli şeker serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta