

Bułeczki cynamonowe

Składniki:

50 gram drożdży
125 gram roztopionego masła
½ litra ciepłego mleka
150 ml cukru pudru
Szczypta soli
Okolo 1 ½ litra mąki

Nadzienie:

75 gram miękkiego masła
75 ml cukru pudru
2 łyżki cynamonu



1. Wymieszaj drożdże z ciepłym mlekiem i roztopionym masłem. Dodaj cukier, sól i mąkę. Zagnieć ciasto i odstaw na 20 min do wyrośnięcia. W międzyczasie wymieszaj składniki na nadzienie.

2. Przekrój ciasto na dwie równe części. Każdą z części rozwałkuj, posmaruj nadzieniem, zwiń jak roladę i pokrój na 20 kawałków. Poukładaj je na blaszce do pieczenia i odstaw na kolejne 30 min do wyrośnięcia. Posmaruj jajkiem i posyp cukrem. Piecz w piekarniku przez około 5-7 minut, w temperaturze 250oC.

Podawaj na ciepło ze szklanką mleka!