

Булочки Синнабон с корицей

Добавил(а) Оля
27.10.22 15:05 -

Булочки Синнабон с корицей! Хорошего аппетита!!!



Булочки Синнабон с корицей

Добавил(а) Оля
27.10.22 15:05 -

- Молоко 250 мл., Масло сл. 80 гр., Сахар 140 гр., Яйцо 2 шт., Дрожжи 12 гр., Мука 550-650 г



В чаше соединяем сахар, молоко, масло, яйцо, соль, дрожжи, муку. Замешиваем мягкое тесто. С



Тесто раскатываем в тонкий пласт. Равномерно распределяем мягкое сливочное масло по всей г

Булочки Синнабон с корицей

Добавил(а) Оля
27.10.22 15:05 -



Смазываем яйцо. Оставляем в тёплом месте для подъёма на 30 минут.



Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут. Горячие булочки смазываем кремом:

Булочки Синнабон с корицей

Добавил(а) Оля
27.10.22 15:05 -



Приятного аппетита!!!