שושני קינמון

בישולים

רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם 2 כוסות + 4 כפות
- ביצה L
- גרם חמאה מומסת
- גרם סוכר לבן
- מיליליטר חלב
- גרם סוכר חום
- גרם חמאה
- כף קינמון טחון גדושה
- גרם אגוזי מלך
- גרם סוכר לבן
- מיליליטר מים

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. להכנת הבצק: מערבבים את הקמח, ביצה, 50 גרם חמאה מומסת, 2 כפות סוכר וחלב במיקסר עם וו גיטרה למשך 10 דקות.
3. מכסים את הקערה ומשהים עד תפיחה.
4. להכנת המילוי: בסיר קטן ממיסים 150 גרם חמאה על אש נמוכה ומוסיפים את הסוכר החום והקינמון, עד לקבלת תערובת אחידה. מסירים מהאש ומצננים.
5. מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק בעזרת מערוך למלבן.
6. מורחים על המלבן את המלית ומפזרים את האגוזים.
7. מגלגלים את המלבן לגליל ובעזרת סכין חותכים לגלילים קטנים (4 ס"מ).
8. להכנת הסירופ: מערבבים את רבע כוס הסוכר עם רבע כוס מים רותחים, עד המסה.
9. מעמידים את הגלילים בתבנית עגולה ובעזרת מברשת מושחים את הסירופ.
10. אופים כ–25 דקות עד להשחמה של הגלילים.

40 דקות

8 servings 8