שבלולי קינמון ואגוזי מלך

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 2/1 1/2 כוסות חלב פושר
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה רכה
- ביצה
- קורט מלח
- כוסות סוכר לבן
- כפות קינמון טחון
- גרם חמאה מומסת
- גרם אגוזי מלך קצוצים
- שקיות סוכר וניל

הכנה

1. מניחים את כל החומרים מלבד החלב והמלח בקערת מיקסר.
2. מערבבים עם וו לישה. מוסיפים את החלב בהדרגה ומעבדים כעשר דקות עד לקבלת בצק רך ומבריק. מוסיפים את המלח ומעבדים דקה נוספת.
3. מקמחים את הבצק ומכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת להתפחה כשעה עד שעתיים עד להכפלת הנפח.
4. לאחר ההתפחה, לתפוח מעט על הבצק ולהמתין כחצי שעה להתפחה נוספת.
5. לערבב בקערה את הסוכר החום, הקינמון, אגוזי המלך וסוכר הוניל.
6. להמיס חמאה בקערה נפרדת.
7. לחלק את הבצק לשלושה חלקים. לרדד כל חלק למלבן בעובי ס"מ על משטח מקומח.
8. למרוח חמאה ולפזר שליש מהמילוי. לגלגל לרולדה ארוכה ולחתוך לפרוסות בעובי 3 ס"מ.
9. להניח על תבנית משומנת ולכסות במגבת להתפחה עד להכפלת הנפח.
10. אופים בחום 180 מעלות עד שהשבלולים מזהיבים.

45 דקות

8 servings 8