
Babeczki z Cynamonem

Dodano: 2005-11-18 11:19:27

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4535 razy.

150 gr. margaryny
500 ml. mleka
60 gr drożdży
pół łyżeczki soli
1/2 szklanki cukru
800 gr. mąki
1 jajko
1 torebka cynamonu
masło prawdziwe

Rozkruszyć drożdże w misce, dodać do nich sól i cukier. Roztopić tłuszcz, dodać mleko do tłuszczu i ogrzać do 37C, następnie wlać to do miski i mieszać mikserem powoli dodając mąkę. Trzeba dobrze wyrobić aby ciasto było jednolite i nie za rzadkie. Przykryć ciasto i zostawić do wyrośnięcia na godzinę. Jak już ciasto urośnie, podzielić je na dwie połowy i rozwałkować na placek. Posmarować wierzch masłem - cienko (musi być ciepłe i łatwe w smarowaniu) oraz posypać cynamonem całość, zawinąć ciasto jak naleśnika, i kroić na plasterki grubości ok 2 cm. wkładać do foremek na babeczki. Posmarować ubitym jajkiem dla koloru. Piekarnik ogrzać do 250 C UWAGA babeczki piecze się 10 min.!!! Trzeba uważać bo bardzo szybko rosną. Z tego przepisu wychodzi ok 40-50 babeczek. SMACZNEGO ;-)

Nadesłał: zielona.22.gdansk <malenstwo2@interia.pl>

Mmmmm MNIAm

Nadesłał(a): LOL <samarytaniatko@wp.pl> 2005-12-25 22:12:11

Znakomite- proste i bardzo smaczne :))

Nadesłał(a): Agnieszka 2006-01-18 01:01:15

jest niedobre fuj jakis zakalec z tych babeczek fuj

Nadesłał(a):

pucha mniam pyszne znakomite

Nadesłał(a):