Cynamonki (bez drożdży)

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**



Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 300g
- skyr naturalny - 250ml
- jajko - 1 szt.
- masło (roztopione) - 30g
- erytrol lub cukier - 2 łyżki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1,5 łyżeczki
- soda oczyszczona Gellwe - 0,5 łyżeczki
- sok z cytryny - 1 łyżka

NADZIENIE:

- masło (miękkie) - 50g
- eeytrol lub cukier - 4 łyżki
- cynamon - 2 łyżeczki

POLEWA:

- skyr naturalny - 3 łyżki
- puder z erytrolu lub cukru - 1 łyżka
- aromat waniliowy Gellwe - kilka kropel

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto: do miski włóż skyr, jajko, roztopione masło, sok z cytryny oraz erytrol lub cukier. Wymieszaj do połączenia składników. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia Gellwe i sodę Gellwe. Krótko zagnieć do uzyskania jednolitego ciasta.

2. Ciasto rozwałkuj na prostokąt. Składniki nadzienia wymieszaj na gładką masę i równomiernie rozprowadź po całej powierzchni.

3. Zwiń ciasto w roladę i pokrój na równe ślimaki. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 25–30 minut, aż bułeczki się zarumienią.

5. Wymieszaj skyr z pudrem oraz aromatem waniliowym Gellwe. Gotową polewą posmaruj lekko przestudzone cynamonki.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Cynamonki (bez drożdży)



Aromat waniliowy

Aromat waniliowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml



Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek

- eliminuje intensywny zapach

- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach

- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia

- jest bardzo pomocna przy myciu okien

- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin

- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g