Pistacjowe Cynamonki

czas przygotowania: **80 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO DROŻDŻOWE:

- drożdże suszone Gellwe - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 450g
- mleko - 150ml
- cukier - 50g
- cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki
- olej - 40 ml
- aromat waniliowy Gellwe - 1 łyżeczka
- jajka - 2 szt.

NADZIENIE:

- pasta lub krem pistacjowy - wedle uznania
- cynamon - wedle uznania
- pistacje (posiekane) - wedle uznania
- cukier wanilinowy Gellwe - do posypania
- **POLEWA** - Składniki
- serek śmietankowy - wedle uznania
- cukier puder - wedle uznania

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto: drożdże wymieszaj z mąką. Dodaj mleko, cukier, cukier wanilinowy Gellwe, olej, aromat waniliowy Gellwe oraz jajka. Zagnieć całość do uzyskania gładkiego, elastycznego ciasta.

2. Ciasto rozwałkuj na prostokąt. Posmaruj równomiernie pastą pistacjową, posyp cynamonem, cukrem wanilinowym oraz posiekanymi pistacjami.

3. Zwiń ciasto w ciasny rulon. Przy pomocy nitki odkrawaj równe kawałki i układaj je w foremce wyłożonej papierem do pieczenia.

4. Foremkę przykryj bawełnianą ściereczką i odstaw na około 30 minut, aby cynamonki podwoiły swoją objętość.

5. Przed pieczeniem posmaruj bułeczki roztrzepanym jajkiem z odrobiną mleka. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 30–35 minut, aż się zarumienią.

6. Serek śmietankowy wymieszaj z cukrem pudrem i polej nim lekko przestudzone cynamonki.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Pistacjowe Cynamonki

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Aromat waniliowy

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

Opakowanie zawiera: 12ml

Drożdże suche 7g

Drożdże suszone instant Gellwe to niezawodny wybór do domowych wypieków, który nie wymaga rozrabiania i zapewnia szybkie oraz równomierne wyrastanie ciasta. 1 opakowanie drożdży instant 7g odpowiada 25 g drożdży świeżych.

Opakowanie zawiera 7g