

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:

- 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