

Cynamonowe ślimaczki

Zakręcone cynamonowe ciasteczka

ok. 60 sztuk



średni

40 Min.



Składniki:

Składniki:

300 g mąki
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia
30 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
170 g masła (miękkiego)
120 g cukru pudru
1 szt. jajek

Dodatkowo:

15 g masła (rozpuszczonego)
2 łyżeczki Cynamonu mielonego z Indonezji Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Mąkę, proszek do pieczenia i sól wymieszaj. Masło utrzyj z cukrem pudrem. Następnie dodaj jajko i mieszaj przez minutę. Dodaj suche składniki do mokrych i wymieszaj. Ciasto podziel na dwie części i wstaw je do lodówki na godzinę do schłodzenia. Każdą część ciasta rozwałkuj na prostokąt, posmaruj masłem, oprósz cynamonem i zwiń tworząc roladę.

2 Pieczenie:

Tak przygotowane dwie rolady pokrój na plastry o grubości ok. 4 mm i rozłóż na blasze.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: ok. 10 - 12 min.

Upieczone ciastka odstaw do wystudzenia.