

# Drożdżowe cynamonki z lukrem



Autor: **KreatywnaKasia**  
Przepisów: **304** Ocena: **7676**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 4 szkl. mąki
- 1/4 szkl. cukru
- cukier waniliowy
- kostka margaryny
- 50 g drożdży
- duża śmietana 18 % (330g)
- na lukier:
  - cukier puder(ok 2 szkl.) kilka kropli soku z cytryny i odrobina wody- składniki wymieszać
- Na nadzienie :
  - 3/4 szkl. cukru 2 łyżeczki cynamonu 100 g roztopionego masła

## Sposób przygotowania:

- 1 mąkę ,cukier, cukier waniliowy i margarynę-wyrabiamy w misce,,potem dodajemy śmietanę wymieszaną dokładnie z drożdżami wszystko razem zagniatamy w gładkie ciasto(w razie potrzeby podsypujemy odrobiną mąki) ciasto wstawiamy na pół godziny do lodówki,po tym czasie dzielimy ciasto na 2 części i każdą rozwałkowujemy na prostokąt ,smarujemy roztopionym masłem i posypujemy cukrem wymieszanym z cynamonem.



- 2 Zwijamy w roladę i kroimy na ok 3 cm kawałki



- 3 Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, zostawiamy jeszcze na ok pół godziny , żeby podrosły, potem pieczemy w 180 stopniach, przez ok 15 min  
Na koniec jeszcze ciepłe polewamy lukrem.  
Smacznego!!



Twoje notatki do przepisu: