

Rolowane ciastka cynamonowe



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3732**

5-6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- cukier puder, 1/2 szklanki
- Miękkie masło, 3/4 szklanki
- sól, 1/2 łyżeczki
- ekstrakt z wanilii, 1 1/2 łyżeczki
- mąka, 1 1/2 szklanki
- cukier kryształ, 1/4 szklanki
- cynamon, 1 1/2 łyżeczki
- białko, 1
- woda, 1 łyżka
- SKŁADNIKI NA LUKIER: Cukier puder, 1/4 szklanki
- SKŁADNIKI NA LUKIER: Mleko, 1-2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy cukier puder, sól, masło oraz wanilię i łączymy wszystko. Następnie dodajemy mąkę i mieszamy mikserem na najniższych obrotach lub zagniatamy ręcznie do połączenia wszystkich składników. Ciasto przekładamy na wycięty papier do pieczenia (ok. 25 x 35 cm) i wałkujemy na ok. 22 x 30 cm. Białko ubijamy razem z łyżką wody i rozprowadzamy na cieście. Następnie w miseczce łączymy sypki cukier z cynamonem i równomiernie obsypujemy nim ciasto. Zaczynając od dłuższego boku zwijamy ciasto tworząc roladę uważając, aby przy rolowaniu masa za mocno nie wypłynęła. Tak przygotowane ciasto owijamy folią spożywczą i wkładamy na 15-30 min do lodówki lub zamrażarki, aby się schłodziło (będzie się lepiej kroilo). Po tym czasie wyciągamy ciasto z folii i za pomocą ostrego noża tnjemy na kawałki ok. 1-2 cm. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia układamy ciasteczka i pieczemy w temp. 170 st. C przez 12-15 min. do uzyskania lekko złotego koloru. Po upieczeniu ciasteczka studzimy. W miseczce przygotowujemy lukier, łącząc cukier puder i mleko do uzyskania lekko płynnej konsystencji. Ostudzone ciasteczka pokrywamy lekko lukrem.

Twoje notatki do przepisu: