

## Kanelbullar

### Co kupić?

#### Ciasto

- 600g mąki pszennej
- 100g cukru
- 100g masła
- 30g drożdży
- 250ml mleka
- 0.5 łyżeczki mielonego kardamonu
- 1 jajko

#### Nadzienie

- 80g masła
- 80g cukru
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu

#### Dodatkowo

- rozbełtane jajko do posmarowania bułeczek
- cukier do posypania

### Jak przygotować?

1. Drożdże wymieszaj z cukrem, dodaj 3 łyżki ciepłego mleka, 1 łyżkę mąki, zaczyn odstaw do wyrośnięcia na 10–15 minut.
2. Mleko podgrzej, masło rozpuść, mąkę wymieszaj z kardamonem.
3. Drożdże przełóż do dużej miski lub miski robota kuchennego, stopniowo dodawaj ciepłe mleko, masło, jaja i mąkę.
4. Ciasto wyrabiaj przez około 15 minut.
5. Po tym czasie ciasto odstaw na godzinę do wyrośnięcia.

# ANIA STARMACH

6. Teraz możesz przygotować nadzienie: miękkie masło utrzyj z cukrem i cynamonem (najlepiej mikserem).
7. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na prostokąt o grubości około 1 cm.
8. Cały prostokąt posmaruj masą cynamonową.
9. Ciasto zwiń w formę „ślimaka” i pokrój na mniejsze krążki.
10. Bułeczki przełóż do papierków na muffinki i odstaw do wyrośnięcia na 30 minut.
11. Po tym czasie posmaruj je rozbełtanym jajkiem.
12. Piecz około 7–8 minut w temperaturze 200 stopni.