



Melci cu scorțișoară

Steps: 12

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

	Pentru aluat	100 g	unt nesărat
200 ml	lapte	1 linguriță	sare
250 g	făină simplă sau integrală	250 g	făină albă
1 1/2 linguriță	drojdie instant	1 linguriță	cardamom măcinat
4 linguri	zahăr tos	2	ouă
	ulei de măsline		Pentru umplutură și uns:
75 g	unt nesărat, înmuiat	100 g	zahăr tos
2 linguri	scorțișoară	1	ou bătut

Instructions

Destul de apropiați de cinnabon rețeta originală, acești melci cu scorțișoară sunt foarte ușor de preparat, dar la fel de delicioși.

Dacă vrei să pregătești și tu această rețetă, [verifica promoțiile de la Selgros](#) și vei găsi în rafturile noastre toate ingredientele de care ai nevoie.

Pasul 1. Într-o cratiță mică, încălzește untul, laptele și sarea, până se topește untul. Lasă amestecul să se răcească până devine cald.

Pasul 2. Într-un castron mare, amestecă făina, drojdia, cardamomul și zahărul, până se omogenizează.

Pasul 3. Adaugă ouăle, toarnă amestecul de lapte cald și amestecă totul, pentru a forma un aluat lipicios.

Pasul 4. Unge suprafața de lucru cu o linguriță de ulei de măsline. Răstoarnă aluatul pe suprafața unsă și frământă energic, timp de 5-8 minute, folosindu-te de o racletă de plastic, pentru a desprinde aluatul de pe blat, atunci când se lipește. Nu adăuga făină, acest lucru va face melcii mai uscați și denși. Continuă să frământă, până când aluatul este mai puțin lipicios, mai neted și mai elastic.

Pasul 5. Așază aluatul într-un castron mare, uns cu ulei sau unt. Acoperă vasul cu un prosop curat și lasă-l la crescut o oră, într-un loc cald.

Pasul 6. Între timp, într-un bol, pregătește umplutura. Omogenizează bine cu o furculiță untul înmuiat cu jumătate din zahăr și 1 lingură de scorțișoară.

Pasul 7. Amestecă zahărul rămas și scorțișoara într-un castron separat și lasă deoparte.

Pasul 8. Când aluatul a crescut, pe un blat de lucru înfăinat, întinde ușor o foaie de 36×24 cm. Întinde uniform untul cu scorțișoară, cu un cuțit sau o spatulă, apoi rulează aluatul într-un cilindru.

Pasul 9. Taie 12 felii egale. Așază rulourile cu scorțișoară într-o tavă, pe hârtie de copt.

Pasul 10. Acoperă cu un prosop curat și lasă la dospit încă 30-45 de minute.

Pasul 11. Preîncălzește cuptorul la 180°C. Unge melcii deasupra cu oul bătut și pudrează-i generos cu amestecul de zahăr și scorțișoară.

Pasul 12. Coace timp de 15 minute, până când chiflele devin maro-auriu. Savurează-le calde, cu o ceașcă de cafea.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Melci cu scorțișoară

Stand 23.11.2023