Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Мини булочки с корицей

22 октября 2014 09:29 · https://open-cook.ru/recipes/mini-bulochki-s-koritsej



После приготовления капустного пирога у меня еще оставалось тесто, из которого я решила сделать маленькие **булочки с корицей**. Они получились такие маленькие, красивые, ароматные и соблазнительные, что устоять перед ними было невозможно.

Для теста я брала излюбленный рецепт быстрого дрожжевого теста, из него получается примерно 60 булочек.

Для булочек нужно:

- тесто

- сахарный песок (примерно половина стакана)
- корица (8 столовых ложек точно уйдет)
- 1 яйцо
- растительное масло
- 1/2 стакана сахарного сиропа (0,5 стакана воды, 3 ст.л. сахара, все размешать) или 1/2 стакана меда, разогретого на водяной бане до жидкого состояния.

Поставить тесто.



Взять небольшой кусок теста, раскатать до толщины в 0,3-0,5 см. Смазать тесто маслом, посыпать его сахарным песком и корицей, от души.



Свернуть плотным рулетом, защипать край **(чтобы получились мини булочки рулет должен быть в диаметре сантиметра 3)**.



Разрезать поперек на кусочки длиной 3 см.



Один из концов каждой булочки защипать.



Выложить в форму, смазанную маслом, , слепленным краем вниз на небольшом расстоянии друг от друга.



Оставить форму с **булочками** минут на 10, чтобы подошли, смазать взболтанным яйцом, а затем отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, минут на 10-15, чтобы появилась румяная корочка.



Готовые **булочки**, только что вынутые из духовки, смазать сахарным сиропом или медом.



Дать им впитать сироп или мед и можно подавать.



Ниже фото, на котором виден масштаб **булочек**. Посмотрите, они действительно малышки :)



Булочки, не смотря на свой размер, очень сытные, а в таком формате они будут хороши для вечеринки, чтобы друзья угостились и получили удовольствие, но не превратились в шарики.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

марина # 04:10 27.03.2015

спасибо очень красиво и вкусно