



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Блины » Cinnamon Roll Pancakes

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Cinnamon Roll Pancakes

26 мая 2015 19:51 · <https://open-cook.ru/recipes/cinnamon-roll-pancakes>



Во всем мире люди сходят с ума от булочек "Cinnamon rolls". Булочки с корицей и обалденной глазурью - это поистине наркотик и надеюсь, что скоро выложу их на сайт. Но сейчас я вам дам рецепт умопомрачительных панкейков с начинкой из корицы и крышесносной глазурью. Придется немножко повозиться, но оно того стоит. Потому что получится очень-очень-очень вкусно!!! Советую готовить их в выходные, чтобы было время на приготовление и на то, чтобы потом валяться на диванчике или лужайке, лениво поглаживая живот. Эти панкейки не дадут вам покоя, пока вы их все не съедите. Осторожно, этот рецепт из разряда "растипопа". Поэтому, dietствующие дамы, не травите себе душу, иначе сорветесь и схоячите этих вкусняшек за обе щеки.

Рецепт этих вкуснящих крошек взяла вот тут. Готовила уже несколько раз, все всегда круто:)

Предупреждаю сразу, придется повозиться и не факт, что в первый раз все пройдет гладко, могут и некоторые косяки случиться. Но не переживайте :) В любом случае все получится вкусно, главное, не обожгитесь в процессе)))

На 8-10 шт:

Начинка из корицы:

- 4 ст.л. или 60 гр растопленного несоленого сливочного масла (просто растопить его на медленном огне)
- 1/4 чашки + 2 ст.л. коричневого сахара, чашка 240 мл (можно и с белым, тоже хорошо будет)
- 1/2 ст.л. молотой корицы

Глазурь:

- 4 ст.л. или 60 гр растопленного несоленого сливочного масла
- 60 гр сливочного сыра (Филадельфию у нас не найти, но прекрасно подойдет и Almette)
- 3/4 чашки сахарной пудры (чашка 240 мл)
- 1/4 ч.л. ванильного экстракта по желанию

Панкейки:

- 140 гр муки (1 чашка, объемом 240 мл)
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 1/2 ч.л. соли
- 1 чашка молока (чашка 240 мл)
- 1 большое яйцо (немного взболтать отдельно в миске)
- 1 ст.л. растительного масла

Для начала нужно сделать начинку, так как ей необходимо немного времени.

Начинка из корицы.

Масло растопить на медленном огне, добавить сахар и корицу.



Перемешать до однородного состояния.



Имейте ввиду, что сахар полностью не растворится и масло периодически будет отделяться от сахара. Переложите начинку в толстый пакет или кондитерский мешок (канцелярский файл тоже подойдет). Завяжите конец. Начинку нужно оставить при комнатной температуре хотя бы на полчаса или дольше. У вас должна получиться густая масса (примерно как зубная паста). Если масло будет отделяться, помните чуть пакет или мешок, чтобы масло снова соединилось с сахаром.

Скажу честно, у меня масло все равно отделялось, поэтому перед добавлением в панкейк я его чуть сливала.



Глазурь.

Теперь на очереди глазурь. Растопить масло на медленном огне. Снять с плиты, добавить сливочный сыр.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Взбить венчиком или миксером до однородного состояния и гладкой консистенции. Просеять в эту массу сахарную пудру, перемешать. Можно добавить на этом этапе ванильный экстракт. Отставить в сторону.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Панкейки.

Когда начинка станет более-менее однородной и глазурь будет готова, можно приступать к самим панкейкам. Запаситесь бумажным полотенцем или тряпочкой, пригодится.

В миске смешать муку, соль и разрыхлитель.



В другой миске смешать молоко, чуть взбитое яйцо и растительное масло.



Соединить молочную и мучную смесь, немного перемешать до однородности. Взбивать не надо, уничтожать комочки тоже, даже если их и будет немного, пусть живут.



Разогреть сковороду, убавить огонь до среднего. Вылить на сковороду примерно 1/3 чашки теста, должен получиться блин диаметром примерно 10 см.

У пакета с начинкой отрезать кончик. Когда на панкейке начнут появляться пузыри, выдавить на него начинку в виде спирали, начиная от центра.



Примерно через 2-3 минуты, когда почти вся поверхность панкейка будет в пузырях, перевернуть его на другую сторону. Готовить еще 2-3 минуты. Готовый панкейк снимаем на тарелку, перевернув его начинкой вверх.



Теперь настал важный момент, который будет происходить после каждого панкейка. Нужно взять бумажное полотенце или тряпочку (лучше толстую) и протереть им сковороду, чтобы удалить начинку.

Повторить предыдущие действия. т.е. вылить тесто, дождаться пузырька, вылить начинку, перевернуть, снять, протереть и т.д.

В итоге у вас получится горка красивых панкейков!



Каждый готовый блин, еще горячим, полить глазурью. У меня все время глазурь получается густой, поэтому я ее просто размазываю по панкейку.



Можно тут же раздавать готовые панкейки желающим или доделать их полностью, а потом всей честной компанией их с удовольствием скушать.



Надеюсь, что приготовление пройдет у вас без неприятностей и вы будете угощать домашних без телесных повреждений и в отличном настроении!

Приятного аппетита!