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

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

Cinnamon Rolls

6 апреля 2017 10:37 · https://open-cook.ru/recipes/cinnamon-rolls



Наконец-то я могу поделиться с вами рецептом восхитительных **булочек с корицей**, так популярных в Америке. Эти булочки безумно вкусные, но осторожно, они вызывают привыкание :)

Особенность американских *булочек* с корицей в том, что их еще теплыми поливают очень вкусной глазурью.

Из множества рецептов я остановилась вот на этом, но оставила из него только тесто и начинку, а глазурь взяла из рецепта панкейков Cinnamon Roll Pancakes.

Из указанного количества продуктов получается 10-12 *булочек*, но они такие большие, что одной булочки вполне хватит взрослому мужчине, чтобы наесться.

Тесто:

- 7 гр сухих быстродействующих дрожжей (это 2 чайных ложки и еще 1/4 ч.ложки дрожжей без горки)
- 100 гр сахара (1/2 стакана объемом 250 мл)
- 250 мл молока (1 стакан)
- 75 гр мягкого сливочного масла комнатной температуры (1/3 стакана объемом 250 мл)
- 2 яйца
- 1 ч.л. соли
- 500 гр муки (4 стакана объемом 250 мл)

Начинка:

- 200 гр сахара (1 стакан объемом 250 мл)
- 3 столовых ложки корицы
- 75 гр мягкого сливочного масла комнатной температуры (1/3 стакана)

Глазурь:

- 4 ст.л. или 60 гр сливочного масла
- 60 гр сливочного сыра (Филадельфию у нас не найти, но прекрасно подойдет и Almette)
- 3/4 чашки сахарной пудры (чашка 240 мл) - Сладость можете регулировать по своему вкусу. Я вместо указанного количества пудры добавила только треть стакана и было вполне сладко.
- 1/4 ч.л. ванильного экстракта или ванильного сахара по желанию

Молоко нужно подогреть, чтобы оно было теплым, примерно 36-40 градусов. Если нет градусника, то капните молоко на внутреннюю часть запястья, если вы не ощутите разницу в температурах, значит, то что надо. Я обычно делаю воду чуть-чуть теплее температуры тела.

Вылить это молоко в глубокую миску и развести в нем дрожжи, оставить на 5 минут. Если температура молока была нормальной и дрожжи хорошие, то смесь молока и дрожжей начнет пениться. Если нет, то лучше вылить все это и повторить снова. К сожалению, плохо видно, что на поверхности молока образовалась пенка.



Добавить сахар, соль, мягкое масло и яйца. Перемешать. Затем всыпать муку.



Замесить тесто. Это можно сделать руками или в планетарном миксере со специальными насадками. Вам может показаться поначалу, что муки не хватает. Не ловитесь на это и просто месите дальше, пока тесто не перестанет липнуть к рукам.



Я месила минут 15. Должно получиться воздушное и гладкое тесто.



Переложить его в миску, смазанную растительным маслом или смазать прежнюю. Накрыть крышкой или полотенцем и убрать в теплое место без сквозняков примерно на 1 час. Ну или пока тесто не увеличится вдвое.



Для глазури смешать в миске мягкое сливочное масло, корицу и сахар.



Просто ложкой растереть пока все ингредиенты не смешаются.



Затем раскатать тесто в пласт (чтобы получился примерно прямоугольник) толщиной 0,5 см, можно чуть меньше. Распределить по нему равномерно начинку.



По длинной стороне свернуть тесто рулетом.



С помощью ножа или зубной нити (об этом есть картинка в самом низу поста) разрезать рулет на 10-12 частей, чтобы ширина каждой части была примерно 4 см. Переложить **булочки** местом среза в форму, смазанную маслом, на некотором расстоянии друг от друга, так как они еще будут увеличиваться во время расстойки и во время выпекания. У меня все *булочки* в форму не влезли, поэтому я выпекала их в двух формах.



Дать им постоять еще минут 30, пока они не поднимутся и не станут вдвое больше.



Когда *булочки* подойдут, отправить их в духовку, разогретую до 175 градусов, на 20 минут. Ну или пока они не станут румяными.



Пока пекутся *булочки*, можно сделать глазурь. На медленном огне растопить сливочное масло, дать ему немного остыть. Добавить сливочный сыр и взбить венчиком до однородного состояния.



Просеять в глазурь сахарную пудру и перемешать. Сладость можете регулировать по своему вкусу. Я вместо указанного количества пудры добавила только треть стакана и было вполне сладко. на этом этапе можно добавить ванильный экстракт или ванильный сахар.



Когда *булочки* будут готовы, смазать их глазурью, не жалея. Вот прям ложкой выкладывать ее на горячие *булочки*. На **горячие** булки!



И вот тут наступит самый сложный момент в рецепте. Потому что дождаться, когда они хоть немного остынут, чтобы их можно было отправить в рот, невозможно. Мы, обжигая пальцы, отщипывали по чуть-чуть :)



Эти *булочки* самые настоящие бомбы, как по вкусу, так и по тому, как они могут отложиться на ваших боках и ягодицах. Так что делитесь ими, чтобы больше людей стали счастливы хоть на 5 минут и чтобы уменьшить их действие на ваше тело.



Эти булочки могут храниться 5 дней в холодильнике. Они и в холодном виде прекрасны, но их можно разогреть в микроволновой печи, тогда глазурь подтает и они снова будут как свежие.

Приятного аппетита!

Вот фото из источника рецепта. На второй картинке вверху видно, как сделать булочки, используя зубную нить. Я попробовала, этот метод оказался удобнее ножа.



Комментарии: 15

Анна # 19:20 9.04.2017

Уже пригововили!)) очень вкусно, прям с ума сойти можно!)) Анюточка, Вы как всегда, на высоте! Первый раз пенки не было. Слила. Второй раз сделала все тоже самое с теми же продуктами и с той же температурой. Добавила немного сахарку к дрожжам. За 5 мин пенки не было, поддержала подольше. Вроде образовалась) решила не останавливаться и продолжить. Тесто было липковато после 5 стаканов, добавила чуть муки. К рукам прилипало, но остановилась на этом. Тесто поднялось, и очень хорошо вело при раскатке и скручивании. Мне понадобилось 30 мин на выпекание. После чаепития решили, что сахара надо поменьше в начинку и глазурь. Но это для нас. А так, эти булочки - восхитительны! Спасибо огромное за праздники в доме!

> **Анна** # 19:24 9.04.2017
>
> И вопрос ещё))сливочный сыр Вы используете твороженный или плавленый?
>
> > **Анна Нечаева** # 20:20 9.04.2017
> >
> > Сливочный сыр типа Филадельфии.

Елена # 19:48 14.07.2017

Получилось с первого раза, дрожжи брала сырые 15 гр. В начинку положила 100 гр. сахара в крем 2 ст. л снах. пудры. Спасибо за рецепт

Александра # 04:28 27.09.2017

Это просто бомба !!!! Мой сынок сразу влюбился в эти булочки ! Получилось восхитительно, спасибо Вам огромное 🌹🌹🌹

Юлия # 08:35 21.10.2017

У меня с тестом проблемы ((уже дала 6 стаканов муки и все равно липнет((

Рената # 13:47 24.02.2018

А если оно не увеличивается вдвое. А только чуть чуть. Что делать?

> **Анна Нечаева** # 15:46 24.02.2018
>
> Остается только подождать. Это могло случиться, если в доме прохладно или есть сквозняк. Можно попробовать поставить тесто в духовку, разогретую до 30-40 градусов, можно с открытой дверцой, чтобы дрожжам было легче работать. Можно поставить тесто рядом с включенной плитой (пока греется вода в чайнике, например.)

Леночка # 16:58 25.03.2018

булочки с корицей рецепт для меня, я их обожаю!! спасибо, попробую спечь

Наталья # 04:14 8.01.2019

Анна, спасибо! Очень удачный рецепт! Пекла по нему уже много раз. Тесто просто волшебное, как пух, в сочетании с начинкой просто тает во рту!!!

Галина # 14:38 29.07.2019

Спасибо огромное, за классный рецепт! Обалденные булочки-получились с первого раза ! Результат превзошёл ожидания, а готовить их очень приятно и совсем не хлопотно. Аромат во время приготовления, свёл с ума не один этаж в доме .😂👍

Юлия # 07:27 18.08.2019

Все прекрасно получилось! Спасибо за рецепт. Горячие просто волшебные.

Оля Х # 20:57 20.03.2021

Идеальные булочки получились) как я мечтала найти именно мягкие синнобоны! И вот снова Ваш рецепт оказался самым идеальным! Спасибо!

Ксюша # 17:41 4.02.2024

Огромущее Вам спасибущее!!!!!всё капец диете,привет толстая попа,так как от них не оторваться,они волшебные!!!!!!!

Гость # 17:42 4.02.2024

И еще спасибо за столь ясное и понятное разъяснение всего процесса!!!!!