

Bułeczki cynamonowe

Bułeczki można upiec w formie do babeczek (jak w oryginalnym przepisie) lub korzystając z dowolnej blachy do ciasta. Przy układaniu na blaszce należy pamiętać o 1-2cm odstępach między bułeczkami, gdyż urosną w trakcie pieczenia. Blaszkę lub formę należy natłuścić olejem.

Przygotowanie nadzienia:

W garnuszku rozpuszczamy olej kokosowy, studzimy, mieszając dodajemy cukier i cynamon. Mieszymy do pozbycia się grudek i uzyskania konsystencji mokrego piasku/pasty. Odstawiamy.

Ciasto:

Do dużej miski przesypujemy wszystkie suche składniki (mąka, kardamon, proszek, sól). Chłodną margarynę kroimy w kostkę, dodajemy do mąki i rękoma lub mikserem rozcieramy do konsystencji piasku, powoli dodajemy chłodne mleko, mieszamy mikserem. Powstanie nam duży kawałek ciasta. Ciasto należy wyrobić rękoma aż przestanie się kleić do rąk. Odłożyć na 15-20 minut.

Błat podsypujemy mąką. Ciasto rozwałkowujemy na prostokąt o grubości 0,5cm. Pastę cynamonową rozprowadzamy równomiernie po całym cieście. Ciasto zwijamy w rolkę (jak na roladę) wzdłuż dłuższego boku. Przy zwijaniu mocno dociskamy. Kroimy rolkę na ok 12 równych kawałków ok 2cm. Umieszczamy na blaszce lub w formie do babeczek.

Przed i po pieczeniu

Wkładamy do nagrzanego piekarnika. Po pieczeniu, najlepiej wyłożyć je talerz lub kratkę do wystudzenia. Nie zostawiać w formie, gdyż mogą się przykleić. Jeszcze letnie bułeczki z obu stron obtoczyć w cukrze.

Można jeść na ciepło i zimno. Można mrozić.

Oryginalny przepis (nie wegański) [tutaj](#). Mleko krowie zamieniłam na owsiane a masło na Palmę z Kruszwicy oraz olej kokosowy.

PRZEPIS NA 12 PORCJI

Czas pieczenia: 25 minut

Temperatura: 200 st.C

Forma:

Nadzienie

- 95g oleju kokosowego
- 250g cukru
- 1 czubata łyżka cynamonu

Bułeczki

- 560g mąki, plus trochę do podsypywania
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- 1,5 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki kardamonu
- 240g margaryny Palmy z Kruszwicy
- 250ml mleka owsianego
- cukier do obsypywania bułeczek
- 1 łyżka oleju kokosowego do natłuszczenia formy