

Ден 15: Канелените кифлички на госпожица Рог

Новини | Спорт и здраве | на 15.12.2023 09:14 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

За да ти е сладко очакването на Коледа!

Чел/а ли си "Карлсон, който живее на покрива"?

А помниш ли как бавачката на Дребосъчето, госпожица Хилдур Рог, правеше кифлички и ги оставяше до прозореца, откъдето те най-мистериозно изчезваха?

Помниш ли как сладко-сладко ги похапваха Дребосъчето и Карлсон горе на покрива?

А искаш ли да си хапнеш и ти?

Ето рецептата!



Продукти за 12 кифлички

За тестото:

- 1/4 чаша масло (половин малко пакетче)
- 1 чаша мляко
- 1 пакетче мая
- 1/4 ч.л. и 1/4 ч.ч. захар
- 1 ч.л. кардамом
- 3 ч.ч. брашно

За плънката:

- 3 с.л. масло
- 3 с.л. захар
- 1 ч.л. канела на прах (прави се от кората на едно дърво, което расте в Азия)

Ето какво направихме:

Взехме 1/4 чаша или половин пакетче масло и леко го загреяхме в тенджерка, за да го разтопим.

Когато се стопи цялото, изляхме при него млякото и го загреяхме лекичко. После преляхме всичко в голяма купа и добавихме маята, която бяхме наиснали предварително в малко топла вода с 1/4 лъжичка захар. Смесихме всичко с дървена лъжица.

После добавихме 1/4 ч.ч. захар и кардамом.

После - брашното. Бяхме отмерили 3 чаши и ги добавихме, като си оставихме само четвърт чаша.

Замесихме тестото, докато стане хубаво и гладко, а после го оставихме да се надигне 40 минути в купата, покрито с кърпа за чинии. После го разточихме с набрашнена точилка (ако нямаш, използвай шише).

Междувременно смесихме нещата за плънката в една чаша: маслото, захарта и канелата.

Използвахме шпатула, за да разпределим пълнежа равномерно върху тестото. После нарязвахме всичко на ленти и ги навихме една по една. Така формата стана идеална спирала.

Може, разбира се, цялото тесто да се навие на руло и просто да се нареже на филийки. Тогава кифличките имат малко по-продълговати форми.

Почакахме кифличките да се надигнат половин час, покрити с кърпата за чинии.

Когато бяха почти готови, включихме фурната на 250 градуса. После сложихме тавата по средата и ги пекохме около 10 минути (може да са готови и по-бързо).

Бяха златистокафяви и ухаеха божествено!

Ако искаш да приличат на тези, за които се вият опашки на ул. "Граф Игнатиев", можеш да им направиш глазура (маскарпоне и пудра захар, може да добавиш хранителна боя и някакви вкусове). Ние обаче си ги обичаме точно така!



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
[/book/3574-den-15-kanelenite-kiflichki-na-gospozhitsa-rog](https://book/3574-den-15-kanelenite-kiflichki-na-gospozhitsa-rog)

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

