

Le
Saisonnier
Suède



Kanelbullar

EUR  2016

ASSORTIMENT





Kanelbullar



Recette

Pétrissez les ingrédients en une pâte souple et homogène.
Donnez une forme allongée à la pâte et laissez pointer 20 minutes.

Pour le fourrage à la cannelle : faites fondre le beurre avec le sucre et la cannelle.

Abaissez la pâte et enduisez-la de fourrage à la cannelle.
Enroulez la pâte et découpez-la en +/-30 pâtons.

Disposez les pâtons sur plaque de cuisson et laissez lever environ 45 minutes.

Faites cuire 15-20 minutes dans un four à 210 °C.



Ingrédients

- 1 kg de farine Belgrana
- 1,5 g de cardamome
- 600 ml de lait
- 50 g de levure
- 80 g de sucre
- 10 g de sel
- 60 g de beurre fondu

Pour le fourrage à la cannelle

- 150 g de beurre
- 100 g de sucre
- 7,5 g de cannelle