

## Плюшка-улитка с корицей

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто:

- 500 г муки
- 2 пакетика сухих дрожжей
- 60 г сахара
- 100 г растопленного сливочного масла
- 250 мл теплого молока



Начинка:

- 75 г теплого сливочного масла
- 150 г сахара
- 150 г молотых лесных орехов
- 3 капли ароматизатора горького миндаля
- 50 мл сливок

Приготовление:

1. Налить теплое молоко в рабочую чашу (установить насадку крюк для теста), добавить дрожжи и перемешать. Добавить остальные ингредиенты и перемешать до образования однородного теста.
2. Закрыть рабочую чашу крышкой, поставить на 20 минут в теплое место и дать тесту подойти. Затем раскатать тесто слоем в 1,5 см. Положить ингредиенты для начинки в рабочую чашу. Поставить насадку круглый венчик и перемешать до образования однородной массы и намазать полученной массой тесто.
3. Выложить противень бумагой для выпечки. Скатать пласт теста, начав с длинной стороны. Нарезать кольцами по 3 см. Плотно уложить плюшки на противень. Дать тесту подойти ещё 20 минут. Выпекать при 180°C в течение 10-15 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендация: Для приготовления плюшек с корицей намажьте на пласт теста 75г мягкого сливочного масла. Смешайте 150 г коричневого сахара с 1 столовой ложкой корицы и посыпьте тесто.

Желаем успешного приготовления этого блюда!  
Ваш Bosch