

שבלולי קינמון וחמוציות

מרכיבים (לכ-12 שבלולים)

500 גר' קמח כוסמין
1/2 כפית מלח
3 כפיות סוכר
20 גר' שמרים טריים
175 מל' חלב פושר
100 גר' חמאה רכה
2 ביצים בינוניות

למילוי

4 כפיות של חמוציות מיובשות
2 כפיות של מיץ תפוחים או רום
3-4 כפיות קינמון
100 גר' סוכר חום

שלבי ההכנה

- 1 חתכו את החמוציות, והניחו להשרייה בתוך מיץ התפוחים או הרום.
- 2 הכניסו את הקמח והמלח לקערת המיקסר. צרו שקע בקמח והניחו בו את השמרים והסוכר. מזגו כמחצית מכמות החלב מעל התערובת וערבבו בעדינות את החלב, השמרים, הסוכר ומעט מן הקמח בקערה. הניחו מעל את החמאה ופזרו מעט קמח. כסו את הקערה עם מגבת והניחו את הקערה לנוח במקום חם כ-15 דקות.
- 3 הוסיפו לקערה ביצה אחת, חלבון אחד ואת שארית החלב. בעזרת וו הקרס ערבבו את כל החומרים כ-5 דקות בעוצמה 3 עד שהבצק כבר לא נדבק לדפנות הקערה. כסו את הקערה בניילון נצמד והניחו את הבצק לתפוח כ-40-60 דקות עד שהוא מכפיל את גודלו. ערבבו שנית את הבצק בעוצמה 1 ואז השאירו אותו לנוח לעוד 30 דקות.
- 4 חממו את התנור מראש לכ-180 מעלות. יש לרדד את הבצק למלבן. בגודל 40X60 ס"מ, הברישו את המלבן בחמאה מומסת ופזרו מעליו, באופן שווה, את הסוכר החום, החמוציות המושרות והקינמון. גלגלו את הבצק לרוחב ובעזרת סכין חדה, חתכו את הגליל לחתיכות בעובי של כ-5 ס"מ. הניחו את החתיכות עם החלק הפתוח כלפי מעלה בתבנית שרופדה בנייר אפייה. כסו את התבנית בנייר סופג ותנו לשבלולים לנוח עוד כ-20 דקות. הברישו חלמון ביצה על השבלולים. הכניסו ל-25 דקות בתנור.
- 5 הוציאו את הלחמניות מהתנור והוציאו אותן מהתבנית כדי שיתקררו.

בתאבון!

*לטובת מתכון פרווה ניתן להחליף את החלב בחלב שקדים ואת החמאה בשמן קוקוס.

