

Inimioare de scorțișoară

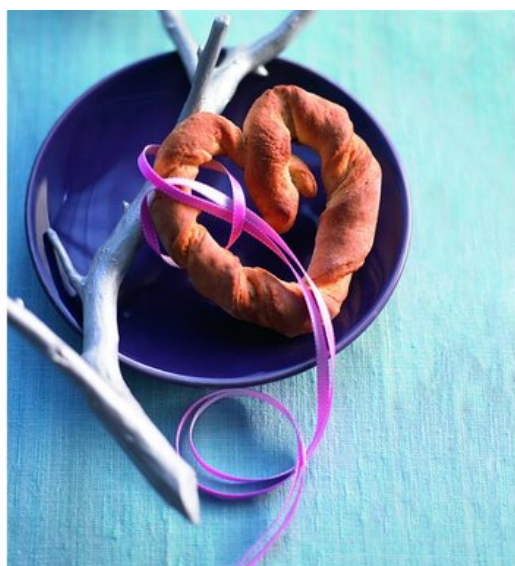
Aromă intensă de scorțișoară

despre 8 bucăți



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

250 ml lapte bătut
125 g unt sau margarină moale
500 g făină
1 plic Drojdie Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker

Pentru umplură:

100 ml miere lichidă
3 - 4 lingurițe scorțișoară

Pentru ungere:

despre 4 - 5 linguri lapte

- 1 Untul sau margarina se topește în laptele bătut încălzit într-un vas înalt, iar cuptorul se preîncălzește.
- 2 Aluat: Făina și drojdia uscată se amestecă cu grijă. Se adaugă zahărul, conținutul plicurilor de Finesse și amestecul cald de lapte acru cu unt sau margarină, apoi se amestecă toate laolaltă cu mixerul (cu paletele de frământat), la început scurt, la viteză mică, apoi la viteză mare, cca. 5 minute, până ce se obține un aluat omogen. Aluatul acoperit, se lasă într-un loc cald la dospit, până când creșterea de volum este clar vizibilă.
- 3 Umplutura: Aluatul se întinde pe o suprafață ușor tapetată cu făină, până ce se obține o foaie dreptunghiulară de cca. 40 x 35 cm. Se întinde peste această foaie mierea, iar deasupra se presară scorțișoara. Aluatul se taie în 8 fâșii de aproximativ 5 x 35 cm fiecare. Fâșiile se răsucesc (așa cum se arată în poză) sub formă de spirale. Din aceste spirale, se formează inimioare. Tava se tapetează cu hârtie de copt, se așază inimioarele, apoi se introduce la cuptor, pe grătarul din mijloc.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 20 Minute

- 4 Inimioarele se lasă pe hârtia de copt, pe un blat de bucătărie ca să se răcească.
- 5 Ungere: După ce s-au răcit, inimioarele de scorțișoară se ung cu lapte proaspăt, apoi se lasă acoperite într-un loc cald cca. 15 minute. La final, se introduc în cuptor, pe grătarul din mijloc și se mai coc cca. 10 minute.

Tip from the Test Kitchen

- Inimioarele sunt mai gustoase dacă le consumați calde.