אתא של שבת

שמורה
קהילת העובדות החרדיות הגדולה בישראל

מגישה: חוי הימלמן

ריבועי בלונדיז קינמון רול בזיגוג וניל (Cinnamon roll)

תחשבו בלונדיז (שהם הגירסה הבהירה של הבראוניז), עכשיו תחשבו קינמון, תוסיפו קצת חורף ואפס מאמץ וקיבלתם את החיתוכיות המושלמות האלו!! קלות, טעימות, קינמוניות ועם מרקם מושלם! ברוב עוגות התבנית או העוגיות עם המרקם הנימוח באמצע ופריך בקצוות- התוצאה מתקבלת מכמויות הסוכר הגבוהות... מה לעשות לפעמים הטעם קודם לבריאות או כמו שאומרים אצלינו- לכבוד שבת קודש :) אם אתן בכל אופן שוחרות בריאות, שימו לב שהמרקם ישתנה קצת... בהצלחה ושבת שלום!!

לבלונדיז:

- **3/4 כוס שמן**
- **1 וחצי כוסות סוכר חום כהה, דחוס**
- **2 ביצים L**
- **4 כפיות תמצית וניל**
- **2 כוסות קמח**
- **1 כפית מלח**
- **1/4 כפית סודה לשתייה**

לתערובת הקינמון:

- **3 כפות שמן**
- **1/2 כוס סוכר חום, דחוס**
- **3 כפיות קינמון**

לציפוי ועל:

- **1 וחצי כוסות אבקת סוכר**
- **2 כפיות תמצית וניל**
- **2-4 כפות מים או חלב צמחי**

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-175 מעלות ומרפדים תבנית תנור ענקית (30*40) בנייר אפייה.
- מערבבים את השמן והסוכר עד שהתערובת אחידה. מוסיפים ביצים ותמצית וניל וטורפים היטב.
- מוסיפים קמח, מלח וסודה לשתייה ומערבבים בעדינות עד שהתערובת מתאחדת. משטחים את הבצק בתבנית באופן אחיד.
- מערבבים את תערובת הקינמון בקערה קטנה. מפזרים מעל הבצק ויוצרים דוגמת שיש בעזרת כף.
- אופים בתנור 25-30 דקות או עד שקיסם שנעץ יוצא כמעט נקי.
- מערבבים את מרכיבי זיגוג הוניל לתערובת חלקה וניתנת לזילוף (מוסיפים אבקת סוכר או מים לפי הצורך). מזלפים מעל הבלונדיז כשהם קרירים וחותכים לריבועים.

הערה חשובה: כל המתכונים מתייחסים לכוסות מדידה בנפח 240 מ"ל ולכפות מדידה.

שאלות תגובות והצעות: chavi3690@gmail.com