



בלונדי סינמון רול

ובתרגום: בלונדי הוא ההפך מבראוני- הוא בעצם הגרסה הלבנה שלו וקינמון- טוב נו, מי שאיתי כבר שנים יודעת שאני וקינמון זה צוותא חדא. ומה לעשות, קינמון וסתיו הולכים ביחד. אז נכון שהסתיו מתבושש מלהגיע אבל אולי הריח יביא איתו מבחינת אחרי הפעולות נמשכים הרוחות והגשם:

אז זהו, מתחילים שגרה בכל הכוח עם רשימה כמעט אינסופית של מתכונים חדשים. אה, קצת על הבלונדי, הוא פשוט וטעים ופשוט טעים. קערה אחת ולתנור. יש לו מרקם פאדג'י ומדוייק ואם ממש מתקשים לחשוב על עוגיות שוקולד צ'יפס ללא שוקולד צ'יפס כי אלו הבלונדיז- אפשר בהחלט להוסיף ולשדרג. בהצלחה ושבת שלום!

אופן ההכנה:

תבנית 30*20

לבצק:

תבנית 30*20

3/4 כוס שמן

1 כוס סוכר חום כהה דחוס

חצי כוס סוכר לבן

2 ביצים גדולות + חלמון

1.5 כפות תמצית וניל

1 3/4 כוס קמח

חצי כפית אבקת אפייה

חצי כפית מלח

לקינמון:

1.5 כפות קינמון

שליש כוס סוכר

מחממים תנור ל-180 מעלות ומרפדים את התבנית בנייר אפיה.

בקערה טורפים שמן וסוכר חום עד שהתערובת אחידה וסמיכה. מוסיפים ביצים, חלמון ותמצית וניל ומערבבים היטב. בקערה נפרדת מערבבים קמח, אבקת אפייה ומלח. מוסיפים לתערובת הקטובה ומערבבים בעדינות רק עד שאין גושי קמח.

יוצקים לתבנית ומיישרים קלות.

מערבבים את הסוכר והקינמון בקערה קטנה ומפזרים מעל לשכבה אחידה.

אופים 30-35 דקות או עד שהשוליים זהובים והמרכז עדין רך. חשוב לא לייבש הבלונדי מתייצבים בקירור!!