طريقة تحضير السينابون

المقادير

مقادير العجين:

- 1 كوب حليب ساخن
- 2 بيض
- 3/1 كوب سمنة مذوّبة
- 4 ½ اكواب دقيق
- ملعقة ملح
- ½ كوب سكر أبيض
- ½ ملعقة خميرة

مقادير الحشوة:

- 1 كوب سكر بني
- 2 ½ ملعقة قرفة مطحونة
- 3/1 كوب زبدة

مقادير التغطية:

- 1 علبة جبنة كريمية مخفوقة
- ¼ كوب زبدة، مخفوقة
- 1 ½ كوب سكر بودرة
- ½ ملعقة فانيليا
- ½ ملعقة ملح

طريقة التحضير:

- اخلطي جميع مكونات العجين معاً حتى تحصلي على عجينة متماسكة ويتضاعف حجمها.
- ضعي العجينة على سطح مرشوش بالقليل من الدقيق وغطيها لترتاح لمدة 10 دقائق.
- اخلطي السكر البني والقرفة المطحونة في وعاء.
- لفّي العجينة بشكل مستطيل بحجم (21*16 انش) ثم افردتها باستخدام 3/1 كوب الزبدة ثم وزعي خليط السكر والقرفة على العجينة المفرودة بالتساوي.
- لفّي العجين بعد توزيع السكر والقرفة وقطعيها لـ 12 لفافة

بالتساوي.

- ضعي اللفائف في صينية الفرن (المدهونة بالقليل من الزبدة) وغطيهن وضعيهن جانبا حتى يتضاعف حجمهن تقريبا لمدة 30 دقيقة.
- حمّي الفرن مسبقا على درجة حرارة 200 مئوية.
- اخبزي اللفائف في الفرن المحمّي حتى يصبح لونهن ذهبيا لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- اخفقي مقادير التغطية معا حتى يتجانس الخليط ثم وزعيه على لفائف السينابون قبل التقديم.

الف صحة!