

cimet rolica biskvit kolač



Brzo gotov kolač okusa cimet rolica uz dodatak kakaa jer ga ja volim ti ga ne moraš dodati, nitko te ne sili ☐

Ovaj put sam kolač odlučila raditi u air fryeru i ispao je odličan. Inače ga često radim pa imam 2 načina posluživanja što ćeš pročitati sada u receptu.

Ostavila sam ti upute za pečenje i za pećnicu i za airfryer. Piši mi u komentar voliš li ti cimet rollice? Ja ih tako obožavam i to mi je prije koju godinu bio prvi znak da sam trudna ☐

Cijeli mjesec sam ih radila i nakon toga je test bio pozitivan. Svoju bebu sam između svih ostalih nadimaka zvala i cimet rolica ☐

Evo ti recept!

Biskvit

2 jaja

2 zlice secera

100g brašna

15g rastopljenog maslaca

20ml mlijeka

Pola pola praska za pecivo

Aroma vanilije

Cimet-kakao dio

Malo cimeta

Žlica kakaa

20g omekšalog maslaca

1 žlica šećera

Ja manje više uvijek počnem sa bijelanjkom i secerom da mi bude fluffy biskvit.

Zatim dodajes zumanjak, rashladeni maslac sa mlijekom. Suhe prosijane sastojke. Za cimet kakao dio samo maslac izmijesaj sa dodacima. I stavljas u smjesu za biskvit

malo promijesas.

Pekla sam ga na 160 stupnjeva 20 minuta, za tebe u pećnici to je oko 180 oko 20 minuta.

Gotov biskvit zalijes sa smjesom šećera u prahu, vode i neke arome ili još bolje ak ti je takav dan da ti to paše zakipi pola dcl mlijeka sa cimetom i secerom da dobiješ još sočniji kolac. Probala sam obe verzije i obe su dobre.

#cimet#cimetrolisce#cinnamonrollsspongecake