Recepta de panets de canyella amb cardamom i sucre perlat

Gastronomia | 04-10-2020 | 21:10



panets de canyella amb cardamom i sucre perlat

Els panets de canyella suecs més deliciosos amb cardamom i sucre perlat. Els panets de canyella es fan amb massa de llevat i farcit de canyella.

INGREDIENTS

Panets de canyella:

2 1/2 dl de llet

25 g de llevat

75 g de mantega tova

60 g de sucre

1/2 culleradeta de sal

1 culleradeta de cardamom triturat

400-500 g de farina

Omplir:

100 g de mantega tova

100 g de sucre

1/2 dl de sucre morè

1 cullerada de canyella

Forn i decoració:

1 ou per raspallar

Sucre perla

AQUÍ HO FACI

Panets de canyella:

1. Escalfeu la llet en una cassola petita o microones fins que sigui tèbia. Poseu la llet en un bol i remeneu el llevat a la llet amb un batedor.

2. Afegiu mantega tova, sucre, sal i cardamom. Afegiu la meitat de la farina i comenceu a pastar la massa a mà o sobre una batedora amb ganxo de massa.

Afegiu més farina contínuament fins obtenir una massa de llevat suau i flexible.

Cobriu la massa amb una tovallola i deixeu-la pujar a temperatura ambient durant 30 minuts.

Mentrestant, feu el farcit.

Omplir:

Poseu la mantega tova, el sucre, el sucre morè i la canyella en un bol i tritureu-la amb una forquilla fins obtenir una massa uniforme.

Enrotllar i coure els panets de canyella:

Dividiu la massa per la meitat. Estireu una massa en un quadrat oblong amb un corró.

4. Esteneu la meitat del farcit sobre la massa amb un ganivet pla o la part posterior d?una cullera. Eviteu arribar fins a les vores.

5. Estireu la massa en una salsitxa amb el farcit a l'interior sobre la junta llarga. Talleu la salsitxa en 12 trossos iguals.

6. Col·loqueu cada peça sobre una safata de forn folrada amb paper vegetal ben separats.

7. Repetiu el procés amb la resta de la massa i ompliu-lo i deixeu que els panets de canyella pugin 1 hora.

8. Bateu un ou junt en un bol petit i raspalleu bé tots els panets de canyella amb ou. Espolvoreu amb sucre en pols.

9. Coeu els panets de canyella a 225 graus (ovi normal durant uns 10 minuts i deixeu-los refredar completament sobre una plata de forn.)