



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

## **Cynamonowe ślimaczki/Cinnamon rolls**

Pyszne cynamonowe ciasteczka w 20 minut

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

karnawal

### **Składniki:**

- jajka, 1 szt.
- cukier trzcinowy, 3 łyżk.
- cynamon mielony, 3 łyżk.
- ciasto francuskie, 250 g

### **Sposób przygotowania:**

Gotowe ciasto francuskie rozwijamy i smarujemy rozmąconym jajkiem. Posypujemy cynamonem i cukrem trzcinowym. Zwijamy z obu stron, żeby powstały dwie rolki. Można zwinąć jedną. Smarujemy jajkiem. Kroimy na około 1 cm kawałki i układamy na papierze do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 °C na 15 minut. Smacznego

