

Плюшки с корицей

Если у вас осталось тесто (любое количество) от приготовления Пирожков с картошкой, то можно его использовать для приготовления Плюшек с корицей.

Конечно, можно приготовить и только Плюшки с корицей.

Нужно:

- Сливочное масло - **100** г.
- Молоко - **1/2** стакана
- Мука - **1-2** стакана
- Сухие дрожжи - **1/2** пачки
- Яйцо - **1** шт.
- Сахар - **1/2** чайная ложка
- Соль - щепотка
- Корица
- Тростниковый сахар (или обычный)
- Ванильный сахар

Получается: **15-17** плюшек.

Приготовление:

1. Достаем сливочное масло из холодильника, оставляем на время, пока оно не размягчится.
2. Подогреваем молоко, добавляем сахар, разводим дрожжи (всыпаем дрожжи понемногу и перемешиваем), ждем несколько минут, пока они поднимутся шапочкой.
3. Растираем сливочное масло с мукой в крошку.
4. Добавляем яйцо, молоко с дрожжами, щепотку соли.
5. Вымешиваем тесто до гладкости.
6. Убираем в холодильник на **1** час.
7. Тесто раскатываем.
8. Посыпаем сахаром, ванильным сахаром и корицей (захватывая всю поверхность).
9. Сворачиваем в рулон.
10. Разрезаем на кусочки.
11. Смазываем противень тонким слоем сливочного масла.
12. Выкладываем кусочки, немного выворачивая центр вверх.
13. Выпекаем в разогретой до **200** градусов духовке, до золотистого цвета.

Приятного аппетита! :)