




## Kardamonowe róże z cynamonem

 MagdalenaKK

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

świeże drożdże - 20 g

mleko - 160 ml

stopione masło - 90 g

świeżo mielony kardamon - 1 łyżeczka

woda różana - 2 łyżka

drobny cukier - 60 g

jajko - 1 szt.

mąka pszenna typ 750 - 350 g

Nadzienie: -

miękkie masło - 100 g

brązowy cukier - 3 łyżka

cynamon - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Drożdże rozpuść w mleku i odstaw na 15 minut. Dodaj masło, kardamon, szczyptę soli, cukier, jajko i wodę różaną. Dokładnie wymieszaj. Następnie powoli wsypuj mąkę i zagniataj ciasto. Można to zrobić robotem kuchennym. Kiedy ciasto będzie gładkie, odstaw je na około godzinę, aby podwoiło objętość.

**KROK 2:** Rozwałkuj ciasto na stolnicy na grubość ok. 1-1,5 cm. Ciasto powinno mieć kształt prostokąta. Posmaruj je masłem, posyp cukrem i cynamonem. Zwiń wzdłuż dłuższego boku. Pokrój na grube plastry i ułóż je w formie wyłożonej papierem, zostawiając trochę odstępu między nimi.

**KROK 3:** Odstaw do ponownego wyrastania na ok. 30 minut. W tym czasie nagrzej piekarnik do 185-190°C. Bułeczki posmaruj rozbełtanym żółtkiem z odrobiną śmietany. Wierzch możesz delikatnie posypać brązowym cukrem. Piecz, aż będą rumiane.