LINDA BEN

Epla og hlynsíróps kanilsnúðar (mjólkur og eggjalausir)



Eldunartími

2 klst og 30 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

12-15 snúðar

Lýsing

Þessa kanilsnúða verða allir kanilsnúðaaðdáendur að smakka. Þeir fagna öllu því besta sem haustið hefur upp á að bjóða þar sem þeir eru fylltir með klassískri kanilsykurssmjörsblöndu og eplum sem gerir þá ennþá meira djúsí. Kansilsnúðarnir eru svo smurðir með hlynsípópsglassúri, algjör bragðsprengja.
Þessir kanisnúðar eru fyrir alla, þeir eru án algengra ofnæmisvalda þar sem þeir eru eggjalausir, mjólkurlausir og vegan.

Epla og hlynsíróps kanilsnúðar (mjólkur og eggjalausir)

- 7 g þurrger
- 100 ml heitt vatn
- 250 ml Hafrajógúrt með Vanillu og kókos frá Veru Örnudóttir
- 80 g brætt jurta/vegan smjör
- 450 g hveiti
- ½ dl sykur
- 1 tsk salt

Fylling

- 120 g mjúkt jurta/vegan smjör
- 2 dl sykur
- 2 msk kanill
- 2 epli

Glassúr

- 400 g flórsykur
- 4-5 msk hlynsíróp

Aðferð

1. Byrjið er á að setja hafrajógúrt í skál, hitið 100 ml af vatni að suðu og hellið út í jógúrtið, blandið saman. Bætið gerinu útí og hrærið.
2. Setjið hveitið í skál, bætið út í það sykrinum og saltinu.
3. Bræðið jurta smjörið, leyfið því að kólna svolítið.
4. Hellið jógúrt-gerblöndunni út í hveitið og hrærið, hellið brædda smjörinu einnig út í á meðan deigið hnoðast.
5. Látið deigið hefast í 1 – 1 ½ klst eða þangað til deigið hefur tvöfaldast í stærð.
6. Þegar deigið hefur hefast, dreifið þá svolítið af hveiti á borðið, takið deigið úr skálinni og fletjið það út í um það bil 20×40 cm flöt.
7. Blandið saman mjúku vegan smjöri, sykri og kanil í skál, hrærið þar til blandað saman. Smyrjið fyllingunni yfir allt deigið. Skerið eplin í litla bita og dreifið yfir.
8. Rúllið svo upp deiginu frá 40 cm endanum í lengju og skerið hana svo í 12 – 15 bita.
9. Smyrjið frekar stórt eldfast mót með smjöri og raðið snúðunum ofan í formið, það má vera frekar rúmt á milli snúðanna því þeir eiga eftir að stækka.
10. Leggið hreint viskustykki yfir formið og látið snúðana hefast í um það bil 30 mín.
11. Stillið ofninn á 175°C og undir og yfir hita.
12. Setjið snúðana í ofninn og látið bakast í 35-45 mín (tími fer eftir hversu þykkir snúðarnir eru) eða þangað til þeir eru orðnir fallega gullnir á litinn.
13. Hrærið saman flórsykur og hlynsíróp og smyrjið yfir volga snúðana.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.