

Сахарные плюшки с корицей и грецким орехом

Нужно:

Тесто:

- Молоко - **110** мл.
- Свежие дрожжи - **10** г
- Яйца - **1** шт.
- Пшеничная мука - **150-170** г
- Сахар - **1** чайная ложка
- Сливочное масло - **50** г
- Соль - **1/4** чайной ложки

Для посыпки:

- Сахар - **50** г
- Корица - **2** чайные ложки
- Грецкие орехи - **50** г
- Растительное масло - **20** мл

Инвентарь:

- Венчик
- Скалка

Получается: **12** шт.

Приготовление:

1. Молоко подогреваем примерно до 40 градусов (не сильнее), растворяем в нем сахар и разводим дрожжи. Даем постоять 10 минут.
2. Растапливаем сливочное масло, смешиваем его со взбитым яйцом, вливаем молочно-дрожжевую смесь. Перемешиваем.
3. Добавляем муку с солью, и замешиваем мягкое липковатое тесто. Количество муки регулируем по консистенции теста. Добавляем 1 столовую ложку растительного масла – и тесто перестанет липнуть.
4. Накрываем миску с тестом полотенцем, ставим в теплое место примерно на час подходить.
5. Рубим грецкие орехи.

6. Обминаем тесто, раскатываем на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник, смазываем растительным маслом. Посыпаем сахаром, нарубленными грецкими орехами и корицей.
7. Сворачиваем в рулет, нарезаем на кусочки шириной в 2 пальца.
8. Кладем плюшки на застеленный пергаментом или просто смазанный маслом противень и ставим в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Печем 20-25 минут до зарумянивания.
9. Подаем теплыми или охлажденными.

Приятного аппетита! :)