

BOLINIOS



Bolinios, to kruche brazylijskie ciastka o wilgotnym nadzieniu. Delikatna, cienka i chrupiąca skórka, która otwiera przed nami aromatyczne wnętrze. Naprawdę, rozplývają się w ustach.

Składniki:

- ❖ Banany - 2-3 szt.
- ❖ Rodzynki ciemne - 2 duże garście
- ❖ Drożdże - 25g (3g suchych)
- ❖ Cukier trzcinowy - 2 łyżki (ciasto) + 4 łyżki (posypka)
- ❖ Sól - szczypta
- ❖ Mąka - 320g
- ❖ Jajko - 1 szt.
- ❖ Ciepła woda - 3 łyżki
- ❖ Masło - 200g
- ❖ Cynamon

Przygotowanie:

Nagrzać piekarnik do 200° C.

Rodzynki umyć, zalać ciepłą wodą na około 15 minut, po czym osuszyć na papierowym ręczniku.

Rozpuścić drożdże z cukrem w ciepłej wodzie (jeśli stosujemy suche drożdże, to należy je wymieszać bezpośrednio z mąką) i wymieszać razem z masłem, jajkiem i solą (foto 1, 2, 3, 4). Następnie dodać mąkę i zagnieść ciasto. Ciasto powinno być elastyczne i nie powinno się kleić do rąk.

W przypadku tych ciastek nie musimy czekać, aż ciasto podejdzie. Schładzać jak ciasto kruche też nie trzeba. Zagniatamy, dzielimy ciasto na pół (foto 5) i jedną część od razu wałkujemy na prostokąt o grubości około 3-4 mm (zbyt cienko

rozwałkowane ciasto popęka pod czas pieczenia, a zbyt grubo-zabije smak nadzienia).



Foto 1



Foto 2



Foto 3

Banan kroimy w plastry o grubości około 0,5-1 cm i wykładamy na cieście razem z rodzynkami. Posypujemy całość cukrem i cynamonem (foto 6). Zawijamy roladę i skleamy brzegi (foto 7). Tak samo postępujemy z drugą częścią ciasta. W ten sposób otrzymujemy 2 rolady.



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Wstawiamy do piekarnika na około 40 minut.

Jak rolada się upiecze od razu po wyjęciu z piekarnika kroimy ją na ciasteczka (foto 8, 9). Zimna rolada przy krojeniu będzie się kruszyć. Tradycyjnie takie ciasteczka serwuje się na śniadanie do kawy.



Foto 7



Foto 8



Foto 9