

Булочки с корицей и изюмом в карамельном сиропе (позаимствовано от Pioneer Woman)

Разогреть немного на медленном огне

2 ст. Молока

1/2 ст. Масла растительного

1/2 ст. Сахара

Всыпать 2 1/4 чайной ложки (одну пачку) дрожжей, дать постоять.

Вмешать 4 ст. Муки, дать постоять примерно час.

Вмешать еще 1/2 ст. Муки, 1/2 ч.л. Разрыхлителя и 1/2 ч. л. Соды. Хорошо размешать и поставить в теплое место подняться.

Раскатать в большой прямоугольник, толщиной 1-1,5 см, смазать размягченным сливочным маслом, посыпать сахаром, корицей, выложить изюм (необязательно), закатать в рулет и защипнуть.

Нарезать рулет на ломтики 1,5-2 см.

Приготовить сироп -

1,5 ст. Коричневого сахара

100 грамм масла или маргарина

Растопить на медленном огне и добавить 1-2 ст. ложки молока, хорошо размешать до того, пока не растает весь сахар. Сахар, который продается в России, плавился очень долго.

Вылить сироп в форму 18 на 26 см.

Выложить в сироп ломтики-рулетики, и оставить подниматься. Примерно час - или можно оставить на ночь.

Выпекать при температуре 200 градусов 20-30 минут. (Нам нравятся немного непропеченные - кому как!)

Вариации - вместо корицы можно выложить лимонную цедру и не делать сироп карамельный, а покрыть булочки после выпечки сахарной глазурью.

В карамельный сироп можно выложить кусочки яблок, до того, как выложить сами булочки.

Можно также - когда булочки поднялись, полузапечь их (примерно 15 мин), остудить и заморозить на потом. Когда станет нужно, вытащить из морозилки, дать оттаять и запечь при температуре 200 по Цельсию, приметно 15 мин.