

Langtids hævede kanelsnegle

14-16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

Dej:

25 g gær

2 1/2 dl mælk

75 g margarine

1 æg

1 tsk. salt

1 spsk. sukker

450-500 g mel

Remonce:

120 g margarine

3 spsk. sukker

1 spsk. kanel

Evt. lidt brun farin

Beskrivelse

Dag 1

Dej:

Smelt margarinen og bland det med mælken. Smulder gæren i en skål og bland det med den lunkne væske. Æg, salt og sukker tilsættes og røres sammen. Tilsæt melet lidt af gangen. Rul dejen ud til en rektangel.

Bland ingredienserne til remoncen sammen og fordel det på dejen. Rul dejen til en pølse og skær den ud i 14-16 stykker. Sneglene kommes på en bradepande og pensles med æg. Sneglene skal nu hæve i 45-60 min ved stuetemperatur. Herefter kommes de på køl til dagen efter.

Dag 2

Forvarm ovnen til 200 grader varmluft og bag sneglene i 12 min.