

Kanilsnúðar

Áhöld: skál, desilítramál, mæliskeiðar, sleif, kökukefli .

Muna að þvo hendur vel áður en þið byrjið.

- 4 dl volg mjólk
- 6 tsk þurrger
- 4 msk sykur
- 1 tsk salt
- 1 dl matarolía eða 100 g brætt smjörlíki
- 1 $\frac{1}{2}$ dl hveitklíð
- 10 dl hveiti

Hita ofn í 50° og stilla á blástur.

Öllu blandað saman í skál og hrært vel saman. Hveiti bætt við þar til deigið er hætt að klístrast við skálina og þá er það hnoðað saman á borði, bætið við hveiti ef þarf. Ef þið hafið tíma má deigið bíða í skálinn í 20 mín, hafið viskastykki ofaná.

Breiðið deigið út í ferhyrnda köku. Passið að það sé alltaf aðeins hveiti undir kökunni svo hún festist ekki við bekkinn. Penslið með mjólk (eða bræddu smjöri) og stráði kanelsykri yfir. Rúllið upp og skerið í sneiðar og raðið á bökunarplötu.

Setja í 50° heitan ofn og láta lyfta sér í 10 mín og hækka svo hitann í 200° og baka í um 10-15 mín. Líka hægt að láta lyfta sér á borði í 20-30 mín og baka svo við 200° hita.