# סינבון מטורף בשילוב קפה!

אופל אורן



**מצרכים:**

לבצק -

3 וחצי כוסות קמח

שליש כוס סוכר

ביצה

120 גרם חמאה קרה

חתוכה לקוביות

כוס חלב

כפית שמרים יבשים

כפית מלח

למלית -

120 גרם חמאה רכה

מאוד

100 גרם סוכר חום בהיר

100 גרם סוכר חום כהה

(דביק)

תכולת קפסולת דליציאוזו

של אספרסו קלאב

כף קינמון

לזיגוג -

200 גרם גבינת שמנת

30 גרם חמאה מרוככת

250 גרם אבקת סוכר

כפית מחית וניל

espresso club

**אופן ההכנה:**

בקערת המיקסר נלוש את כל מרכיבי הבצק לבצק רך ומעט דביק ונתפיח לילה במקרר.

בקערה נערבב את הסוכרים הקינמון והקפסולת קפה.

לאחר ההתפחה נרדד למלבן דק, נמרח את החמאה הרכה על כל המלבן ונפזר את תערובת הסוכרים באופן שווה

נגלגל לרול , נפרוס לעיגולים עבים ונניח להתפחה של ארבעים דקות עד שעה.

נשפוך מעט שמנת מתוקה על הסינבונים ונכניס לתנור שחומם מראש ל 175 מעלות טורבו ל -35 40 דקות.

בינתיים במעבד מזון נכניס את כל מרכיבי הזיגוג לתערובת חלקה וסמיכה ונשפוך מעל הסינבונים כשהם חמים!!

נגיש לצד קפה מפנק וזה הכל!

בתאבון!