



Ingredienser

Dej:

| | |
|--------|------------|
| 3,5 dl | mini mælk |
| 50 g | gær |
| 10 g | sukker |
| 3 g | salt |
| 20 g | FiberHUSK® |
| 1 stk. | æg |
| 400 g | hvedemel |

Fyld:

| | |
|-------|-----------------|
| 100 g | becel margarine |
| 30 g | strøsukker |
| 6 g | kanel |

Kannelsnegle

20 stk.

Lun mælken og udrør gær og FiberHUSK® heri. Bland de øvrige ingredienser i, melet af flere gange.

Lad dejen hæve tildækket i 30-60 min.

Slå dejen ned og rul den ud til et rektangulært stykke, ca. 25x40 cm.

Smør Becel margarinen på og drys kanel og strøsukker over - rul derefter dejen sammen som en roulade. Skær den ud i passende stykker.

Sæt sneglene på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve i ca. 30 min.

Sneglene pensles med æg.

Bages i 15-18 min. ved 170 °C.

Når sneglene er afkølet, kan de pyntes med sukkerfri flormelis.