

Grzaneczki cynamonowe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułki grahamki (albo kajzerki, albo 5-6 kromek bułki wrocławskiej)	2
łyżki masła	2
łyżka mielonego cynamonu	1
łyżki cukru pudru	1-2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chrupiące i pachnące - świetny dodatek np. do zupy albo sałatki owocowej...

Bułeczki pokroić na kromki a następnie w kosteczkę, przesypać do miski. Masło roztopić i skropić nim równomiernie kawałki bułki. Cukier i cynamon wymieszać i posypać nim bułkę, dokładnie wymieszać. Kawałeczki wysypać pojedynczą warstwą na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wstawić na kilka minut do nagrzanego do 180st.C piekarnika. Trzeba pilnować bo szybko się rumienią a cukier łatwo się pali. Podawać po przestudzeniu jako dodatek do zup mlecznych, owocowych, chłodników z owocami, sałatek owocowych. Dzieciaki je uwielbiają! Nie wykorzystane tego samego dnia można przesypać do szczelnego pojemnika i przechowywać przez kilka dni, najlepiej w lodówce.