

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PAN CINNAMON	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4¾ cup hariña blanco, dividi• 25 gr/0.9 ons yeast fresco of 8.5 gr/0.25 ons seco• 5 cuch margarina gesmelt• 1¼ cup lechi• 4½ cuch sucu granula (blanco)• 2 webo na temp di kamber• 1½ tlp salo Pa e reyno: <ul style="list-style-type: none">• 1½ cuch cinnamon• ¼ cup sucu bruin of blanco• 3-4 cuch margarina gesmelt• rasinchi na smak Pa e briyo: <ul style="list-style-type: none">• 1 cup icing sugar (polvo di sucu)• 3 cuch lechi• ½ tlp aroma di almendra	Categoria Pan
	Sirbi cuanto 8 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un favorito di Mildred. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi grandi, basha 2 cup di hariña, sucu, yeast, salo, lechi y e manteca. Mezcla nan cu bo man pa ± 4-5 minuut. Despues agrega 2 cup mas di hariña, e webonan y sigi mezcla te ora cu e pegajoso kita. Pa jega na esaki agrega tiki-tiki hariña te ora e no ta pega mas y ta suave ± 6-8 minuut.2. Un bon test pa bo sa si e ta bon mansá ta dor di hinka un dede den dje y si e buraco tarda pa sera e ta bon. Strooi un tiki hariña ariba dje y tap'e cu un pida waxpaper y un panja di cushina limpi pa ± 20 minuut pa e reis.3. Despues di 20 minuut bo ta primi'e varios biaha pa saka e aire aden p'afo. Awor e ta kla pa lora. Agrega un poco mas di hariña riba e rol y strooi un poco ariba e mesa. Trata na lor'e den un cuadro di 14x17-in.4. Hunta awor e manteca gesmelt ariba. Laga ½-in tur banda sin hunta. Strooi e sucu, cinnamon y e rasinchinan ariba. Cuminza lora e mansa pa bo traha un worst. Primi e bandanan un poco pa nan sera bon.5. Corta e rol awor na slicenan di ¾-in diki y pone nan ariba un bak'i horna cu papel parchment of huntá cu manteca of spray Pam. Laga nan reis pa 20 minuut mas. (Si bo kier horna otro dia, tapa nan awor y pone nan den frigid. Su mayan saca nan afo pa ± 10 minuut y despues manda nan den forno.)6. Pone nan horna na 375°F pa 15-20 minuut. Pa test si nan ta bon horna, piks nan y si e zona hol, nan ta bon.7. Den un conchi, mezcla e polvo di sucu cu e lechi y e almendra. Basha esaki ariba e top di e pannan. Bo por come nan friu, pero mas sabroso nan ta ora nan ta cayente ainda.	