

# Kanilsnúðar

*delicious!*



## HRÁEFNI

- 1 desilíter mjólk
- 1 desilítrar vatn
- 2 matskeiðar matarolía
- 2 og 1/2 teskeið lyftiduft
- 2 matskeiðar sykur
- 1/4 teskeið salt
- 1 egg
- 5 desilítrar hveiti
- Smjör, kanill og sykur í fyllingu.



# AÐFERÐ

- Byrjum á því að þvo hendur og setja á okkur svuntu!



200°C

- Stillum ofninn á 200°C og blástur.
- Við tökum stóra skál og sleif til að hræra.



- Setjið fyrst þurrefnin saman í skál og hrærið vel. Síðan mjólk, vatn, egg og olíu.
- Bætið við vatni eða hveiti ef þörf er á. Það á að hnoða deigið vel.



- Finnið bökunarpappír og plötu. Setjið deigið á borð með hveiti á.
- Fletjið deigið út með kökukefli. Smyrjið það með smjöri og stráðið kanel-sykri yfir.



- Rúllið upp deiginu og skerið í bita. Raðið á bökunarpappír og bakið í ofni í 15 mínútur.