**Odrywaniec cynamonowy – słodka uczta na jesienne wieczory**

**Listopadowe popołudnia chętniej spędzamy w domowym zaciszu, z kubkiem gorącej herbaty w dłoni, otuleni kocem i aromatem świeżo upieczonego ciasta. W takich chwi-lach Odrywaniec cynamonowy będzie idealnym towarzyszem – prosty w przygotowaniu, doskonały w smaku i idealny do dzielenia się z najbliższymi. Jego miękkie, łatwo dające się oderwać kawałki sprawiają, że wygodnie się go podjada podczas rodzinnych spo-tkań czy kameralnych wieczorów z przyjaciółmi.**

Słodycz i głębia smaku tego wypieku to zasługa cukru trzcinowego Diamant Dark Muscovado, który nadaje ciastu delikatnej karmelowej nuty, doskonale komponującej się z cynamonem. Dzięki niemu każdy kęs zachwyca miękkością i naturalnym, bogatym aromatem. To deser, który nie tylko rozgrzewa i dodaje energii, ale także podkreśla przytulną atmosferę jesiennych wieczorów spędzanych z bliskimi.

**SKŁADNIKI:**

l 600 g mąki tortowej

l 220 ml mleka

l 100 g cukru trzcinowego Diamant Dark Muscovado

l 3 jajka

l 75 g masła

l 10 g drożdży instant

l szczypta soli

**DO WYSMAROWANIA CIASTA:**

l 100 g masła

l 3 łyżki cukru trzcinowego Diamant Dark Muscovado

l 3 łyżki cynamonu

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Mąkę przesiewamy do dużej miski i mieszamy z drożdżami instant, cukrem trzcinowym Dark Muscovado oraz solą. W drugiej misce roztrzepujemy jajka i dodajemy roztopione letnie masło oraz ciepłe mleko. Wlewamy mokre składniki do suchych i mieszamy do połączenia, a następnie wyrabiamy rękami, aż ciasto stanie się sprężyste i gładkie. Formujemy z niego kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na minimum 30 minut, aby wyrosło.

Podczas wyrastania ciasta przygotowujemy nadzienie: roztapiamy masło i mieszamy je z cukrem trzcinowym oraz cynamonem, tworząc aromatyczną masę do smarowania.

Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na dużym prostokącie i równomiernie rozsmarowujemy przygotowane nadzienie. Prostokąt kroimy na paski odpowiadające szerokości formy „keksówki” i układamy je jeden na drugim, tworząc warstwy. Następnie tniemy na mniejsze kawałki, które pionowo wkładamy do formy, tak aby z góry widoczne były warstwy ciasta. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 30 minut, aż ciasto nabierze złocistego koloru i wyraźnie się zarumieni.

Po więcej przepisów idealnych na jesienne wieczory odwiedź stronę marki Diamant. Znajdziesz tam inspiracje na wypieki, które wypełnią jesienne dni wyjątkowym smakiem i aromatem: <https://www.diamant.pl/przepisy>