

*Remas.nu*

## **Cinnamon Roll Ala MamsKin (Tanpa Mixer)**

~ MamsKin's Cooking ~

---

Source by Yt : Irene Ornella

Tapi di modif sedikit



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **Bahan Adonan :**

- **250 gr** Tp Pro Tinggi
- **50 gr** Tp Pro Sedang (Resep asli 90gr)
- **50 gr** Gulpas
- **50 gr** Margarin
- **175 gr** Susu Cair
- **Sejumput** Garam
- **4 gr** Ragi
- **1/2 sdt** Cinnamon Bubuk

- **Bahan Oles :**

- Filling Coklat

- **Bahan Frosting :**

- **200 gr** Creme Cheese
- **40 gr** Gula Halus
- **8 sdm** Susu Cair UHT

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

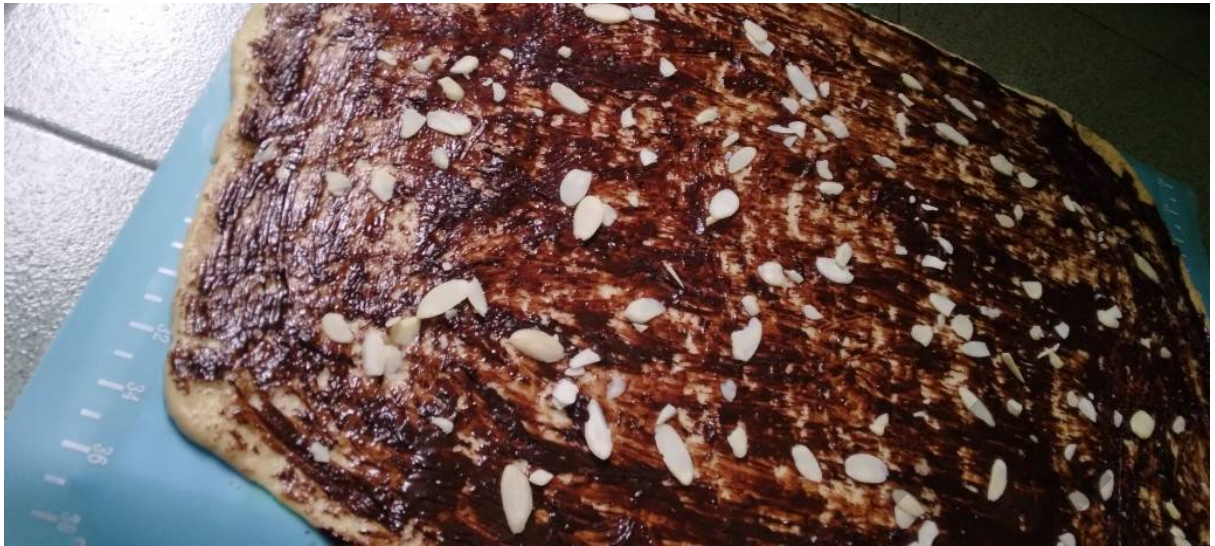
---

- Siapkan wadah dan campur bahan adonan kecuali margarin dan garam. Ulen sampai setengah rata. Kemudian tambahkan margarin dan garam. Ulen dg tangan yg sdh di cuci bersih sampai tercampur rata  $\pm$ 10 menit.
- Bulatkan adonan, tutup dg kain bersih dan diamkan selama 45 menit atau mengembang 2x lipat.
- Setelah mengembang 2x lipat, Kempiskan adonan dan pindahkan ke meja kerja. Uleni sampai angin di adonan tdk ada lagi.
- Pipihkan adonan seperti di bawah ini



- Oles dg Coklat Filling dan Almond (almond boleh di skip)  
Gulung pelan?





- Kemudian bagi adonan dan masukkan ke dlm loyang





- Jangan Lupa Panaskan Oven dlu ya.  
Aku 160° selama 10 menit
- Oven Selama 30 menit 180°, api atas bawah.



- Untuk adonan Frosting,  
Smua bahan di campur dan di aduk sampai rata. Kemudian masukkan ke dlm paping bag segitiga dan siap digunakan utk topping





# Resep-resep Terkait

---

- [Original Soft Cookies Ala MamsKin](#)



- [Bolu Jadul Kapas ala MamsKin](#)



- [Molen Pisang Rumahan Ala MamsKin](#)



- [Bolu Pisang Ala MamsKin](#)

