

Kanelbullar på stormkök

4 portioner

DET HÄR BEHÖVER DU

4 tortilla-bröd eller tunnbröd

150 gram smör + lite extra för stekning

1 msk kanel

1 dl socker

GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda smör, socker och kanel i en skål eller en kåsa.
2. Bred tortillabröden med kanelblandningen och rulla ihop till rullar.
3. Tänd stormköket och sätt på stekpannan.
4. Lägg en klick smör i stekpannan och låt den smälta.
5. När smöret bubblar lite lägger du i rullarna. Är de för stora, kan du dela dem i två.
6. Låt rullarna steka en stund, tills de är gyllenbruna. Detta tar några minuter, beroende på hur kraftig låga du har i stormköket.
7. Vänd rullarna, och låt dem bli stekta även på andra sidan.
8. Skär upp rullarna i lagom munsbitar.
9. Servera! Mums!