



C I M E T O V E R O L I C E

KAKO PRIPRAVITI NAJBOLJŠE CIMETOVE ROLICE

KVAŠENO TESTO:

- 500 G BELE MOKE
- 2 ŽLICI SLADKORJA V PRAHU
- 1 RUMOV SLADKOR
- 1 VANILIJEV SLADKOR
- 250-300 ML MLEKA
- 1 SUHI KVAS
- 2 RUMENJAKA
- 100 G MASLA
- POL ŽLIČKE SOLI

CIMETOV NADEV:

- 70 + 30 G MASLA
- 80-100 G RJAVEGA SLADKORJA
- 1 ŽLIČKA VANIVILEVE PASTE
- 5 ŽLIČK CIMETA V PRAHU

POSTOPEK PRIPRAVE KVAŠENEGA TESTA:

1. V posodo stresemo moko in sladkor, na sredini naredimo jamico in vanjo vlijemo mlačno mleko.
2. V mleko stresemo suhi kvas, malo premešamo in počakamo 10 min, da se kvas aktivira.
3. Nato dodamo še rumenjaka, stopljeno maslo in po robu moke posujemo sol.
4. Gnetemo dokler nimamo gladkega in mehkega kvašenega testa, ki ga oblikujemo v hlebček.
5. Testo pokrijemo s kuhinjsko krpo in ga v toplem prostoru vzhajamo približno 45 min, da se količina podvoji

POSTOPEK PRIPRAVE NADEVA:

1. Vzhajano testo razvaljamo v obliko pravokotnika. Celotno površino premažemo s 70 g zmehčanega masla.
2. Sladkor zmešamo s cimetom in vanilijevo pasto ter ga potresemo po celotni površini.
3. Testo na tesno zvijemo v rolado in ga razrežemo na 3 cm široke rollice, ki jih polagamo v namaščen pekač.
4. Rollice pokrijemo s kuhinjsko krpo in jih v toplem prostoru vzhajamo še 60 min.
5. Nato raztopimo še 30 g masla in z njim premažemo vzhajane cimetove rollice.
6. Pečemo jih 25 min na 180 stopinj C.

Vir recepta: <https://leaneen.com/2019/12/23/mehke-cimetove-rolice/>

Cimetove rollice © 2021 by Aralk is licensed under CC BY-NC-ND 4.0

