


# Rolice s cimetom

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

500 g glatkog brašna  
1 vrećica suhog kvasca  
60 g šećera  
250 ml mlakog mlijeka  
125 g maslaca  
2 jaja  
1 prstohvat soli  
Premaz:

80 - 100 g maslaca  
3 vrećice cimeta  
3 vanilin šećera  
Krema:

150 g krem sira  
150 g vrhnja za šlag  
100 g šećera u prahu

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte brašno, suhi kvasac, šećer i prstohvat soli. U drugoj posudi razmutite jaja, mlijeko i omekšali maslac, dodajte mješavinu brašna, zamijesite tijesto.

Tijesto ostavite na toplom da se diže dvadesetak minuta. Razvaljajte tijesto na debljinu 1 cm, premažite rastopljenim maslacem, pospite mješavinom cimeta i vanilin šećera, zarolajte, režite na debljinu 2 cm i stavljajte u papirom za pečenje obložen lim.

Pustite da odstoje 15 minuta. Pecite na 180 °C oko 25 minuta. Razradite krem sir sa šećerom i vrhnjem za šlag. Pustite da se rollice ohlade par minuta pa ih prelijte kremom od sira.