


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

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.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

