

Skořicové rolky s hruškou a vlašskými ořechy

Celkový čas vaření **120 min.** 15 min. Doba přípravy **25 min.** Doba vaření **80 min.** Doba odpočinku

Nutriční hodnoty (na porci):
1.812 kJ / 433 kcal

Tuky: **23 g** Bílkoviny: **9,5 g**
Sacharidy: **47 g**

INGREDIENCE

9 Porce

Rolky :

420 g pšeničné mouky
7 g sušeného droždí
20 g cukru krystal
2 vejce
180 ml podmáslí
125 ml řepkového oleje

Náplň:

40 g másla
40 g cukru krystal
1 pomeranč (na
nastrouhanou kůru)

1 polévková skořice

lžíce

1 polévková Kikkoman Sójová omáčka
lžíce přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

Kromě toho:

2 hrušky
50 g vlašských ořechů
2 polévkové meruňkového džemu
lžíce

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

420 g pšeničné mouky - **7 g** sušeného droždí - **20 g** cukru krystal - **2** vejce - **180 ml** podmáslí - **125 ml** řepkového oleje

Mouku prosejte a smíchejte s cukrem a droždím. Podmáslí prošlehejte s vejci a řepkovým olejem. Všechny ingredience spojte a vypracujte hladké těsto. Nechte ho kynout, dokud nezdvójnasobí svůj objem.

Krok 2

40 g másla - **40 g** cukru krystal - **1** pomeranč (na nastrouhanou kůru) - **1 polévková lžíce** skořice - **1 polévková lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Na náplň rozpustte máslo a smíchejte ho s cukrem, skořicí, pomerančovou kůrou a Kikkoman Sójovou omáčkou.

Krok 3

2 hrušky - **50 g** vlašských ořechů
Vykynuté těsto rozválejte na velký obdélník. Rovnoměrně na něj rozetřete skořicovou náplň, posypte vlašskými ořechy a nakrájenou hruškou. Opatrně zarolujte do rolády a jemně utěsněte okraje. Ostrým nožem nakrájejte na plátky silné přibližně 3 cm.

Krok 4

2 polévkové lžíce meruňkového džemu
Place the rolls next to each other on a baking sheet lined with parchment paper. Bake for about 25 minutes at 180 degrees Celsius. Immediately after baking, brush them with apricot jam. Rolky vyskládejte vedle sebe na plech vyložený pečicím

papírem. Pečte přibližně 25 minut při 180 °C. Ihned po upečení je potřete meruňkovou marmeládou.