

Slasne rolice s cimetom

Ovo je nešto što se definitivno radi svaki drugi vikend u mojoj kući. To mekano tijesto sa slatkim punjenjem je odlično za doručak, uz kavu, mlijeko, kakao, čaj...

Iskreno, inače ne volim raditi dizana tijesta, no ovo je vrlo lagano za izradu i odlično se oblikuje. Nadam se da ćete isprobati i pritom uživati, a ako napravite i ako ste na Instagramu, svakako pofotkajte i označite hashtagovima #marko_bakes i #femina.hr

Sastojci:

- paketić suhog kvasca
- 180 ml mlijeka
- 60 ml vode
- vanilin šećer
- 1 jaje
- prstohvat soli
- 60 g maslaca
- 520 g brašna
- 40 g maslaca, sobne temperature
- 160 g smeđeg šećera
- 50 g šećera
- 1 1/2 žlice cimeta
- 100g šećera u prahu
- 2-3 žlice limunovog soka

Priprema:

1. Zagrijte mlijeko i vodu do tjelesne temperature. Pomiješajte sa žličicom šećera te dodajte kvasac.
2. Dok se kvasac aktivira, pomiješajte brašno, šećer, sol i vanilin šećer. Otopite maslac.
3. U kvasac dodajte otopljeni maslac i jaje. Dodajte malo po malo u brašno, dok ne dobijete mekano tijesto. Mijesite ga rukom 8-10 minuta ili mikserom 5-8 minuta. Ostavite na toplom mjestu da se diže 2-3 sata.
4. Pomiješajte šećer, smeđi šećer i cimet. Tijesto razvaljajte u pravokutnik veći za 3 cm od vašeg kalupa. Na njega namažite mekani maslac te posipajte miješavinom

cimeta i šećera. Zarolajte i odrežite na 12-16 rolica. Posložite u kalup i ostavite da se diže još 30 minuta do sat vremena.

5. Pecite na temperaturi od 180 stupnjeva, 40-45 minuta. Ako gornji dio dobije boju prije nego što se cijele rolice ispeku, pokrijte aluminijskom folijom. Kad je ispečeno, ostavite aluminijsku foliju jer ćete zbog pare dobiti fino mekano tijesto.

6. Dok se rolice hlade, pomiješajte šećer u prahu i malo limunovog soka dok ne dobijete gustu tekućinu. Prelijte po rolicama i poslužite toplo!

Pratite Markov blog na: markobakes.blogspot.com