

# Cimet rolnice



## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- 550 g mekog (glatkog) brašna (tip 00)
- 1 vrećica (7 g) Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 50 ml mlake vode
- 250 (do 270 ml) ml mlakog mlijeka
- 100g šećera
- 50 ml ulja
- 2 žumanjka
- 80 g maslaca (otopljeni)

### Za premazivanje tijesta:

- 150 g omekšalog maslaca
- 130 g šećera u prahu (smeđi šećer)
- 2 vrećice Dr. Oetker cimet šećera
- 3 čajne kašičice cimeta (cejlonski)

### Glazura:

- 150 g mascarpone sira
- 100 g Dulce de leche
- 1 kašika Dr. Oetker arome vanilije

## Priprema:

U manjem lončiću u mlaku vodu dodati 1 kašičicu šećera, 1 kašiku brašna i 1 vrećicu suvog kvasca. Promiješati i ostaviti 5-10 minuta da se kvasac aktivira. U odgovarajućoj posudi pomiješati mlako mlijeko i aktivirani kvasac, dodati ulje, otopljen maslac, šećer i žumanjke i promiješati. Prosijano brašno dodavati postepeno u prethodnu mješavinu i miješati kuhačom dok možete, a zatim tijesto umijesiti rukom sa preostalim brašnom (količinu brašna prilagodite vrsti koju koristite, umiješeno tijesto treba biti mekše). Prekriti posudu krpom ili plastičnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi oko 1h ili dok se zapremina ne udvostruči.

Kad je tijesto nadošlo, pripremiti četvrtastu tepsiju d=32x22 cm i obložiti dno i zid pek papirom. Za premazivanje tijesta sjediniti omekšali maslac, smeđi šećer u prahu, cimet šećer i cimet, te sve pomiješati dok se ne dobije jednolična maziva smjesa.

Nadošlo tijesto premijesiti i razvaljati na blago pobrašnjenoj radnoj površini u formu pravougaonika dimenzija 50x40 cm. Ravnomjerno premazati pripremljenim cimet premazom i pažljivo zarolati u ralat dužine 50 cm. Zabilježiti nožićem dužine oko 4 cm, a zatim pomoću konca izrezati rolnice. Rasporediti ih u pleh i ostaviti da nadolaze oko 30-40 minuta.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 190°C oko 20-25min ili dok ne dobiju lijepu zlatno-rumenu boju (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Glazura: U odgovarajućoj posudi sjediniti mascarpone sir, dulce de le i aromu vanilije u jednoličnu masu.

Pečene rolnice ostaviti da se malo prohlade, a zatim ih premazati pripremljenom glazurom. Poslužiti tople uz omiljeni topli napitak.

Prijatno!