

Rolice od jagoda i limuna

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
8 komada

Sastojci

Tijesto:

300 g glatkog brašna
5 g Sweet chef suhog kvasca
1 prstohvat soli
30 g šećera
1 K Plus jaje
30 g K Plus maslaca
2 žličice ekstrakta vanilije
1 žličica naribane limunove korice
120 ml K Plus mlakog mlijeka

Nadjev:

150 g Special moments džema od jagoda i pjenušca

Premaz:

6 žlica Sweet chef šećera u prahu
3 žličice limunovog soka
Par kapi ekstrakta vanilije

Nutritivne vrijednosti



U posudi pomiješajte glatko brašno, suhi kvasac, sol i šećer. Dodajte jaje, otopljeni maslac, ekstrakt vanilije, naribanu limunovu koricu i mlako mlijeko. Mijesite mikserom s nastavkom za tijesto oko 6 minuta dok ne dobijete glatko tijesto. Pokrijte i ostavite na toplom mjestu oko 1 sat, dok ne udvostruči volumen.

Kad tijesto naraste, prebacite ga na radnu površinu. Razvaljajte ga u pravokutnik veličine otprilike 30 x 40 cm. Premažite džemom i zarolajte tijesto u čvrstu rolu. Oštrim nožem narežite ga na 8 jednakih dijelova. Složite ih na pleh za pečenje, odmotajte jedan kraj i oblikujte zečice. Ostavite da se dižu još 15 minuta. Pecite ih u prethodno zagrijanoj pećnici, 20 minuta na 180°C. Za glazuru pomiješajte šećer u prahu, limunov sok i ekstrakt vanilije. Izvadite rolice iz pećnice, dodajte glazuru. Ukrasite dražejima ili čokoladicama po želji.

Skeniraj za prikaz na web stranici



