

Cynamonki z gruszką i orzechami włoskimi

Czas ogółem **120 min** 15 min Czas przygotowania **25 min** Czas gotowania **80 min** Czas odpoczywania

Wartości odżywcze (na porcję)
1812 kJ / 433 kcal

Tłuszcz: **23 g** Białko: **9,5 g**
Węglowodany: **47 g**

SKŁADNIKI

9 porcj(e/i)

Ciasto:

420 g mąki pszennej
7 g suszonych drożdży
20 g cukru trzcinowego
2 jajka
180 ml maślanki
125 ml oleju rzepakowego

Nadzienie:

40 g masła
40 g cukru trzcinowego
1 pomarańcza (do starcia skórki)
1 łyżka cynamonu
1 łyżka Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

Dodatkowo:

2 gruszki
50 g orzechów włoskich
2 łyżki konfitury morelowej

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

420 g mąki pszennej - **7 g** suszonych drożdży - **20 g** cukru trzcinowego - **2** jajka - **180 ml** maślanki - **125 ml** oleju rzepakowego

Mąkę przesiej i wymieszaj z cukrem oraz drożdżami. Maślanekę roztrzep z jajkami oraz olejem rzepakowym. Połącz wszystkie składniki, wyrób na gładkie ciasto i odstaw, aż podwoi objętość.

Krok 2

40 g masła - **40 g** cukru trzcinowego - **1** pomarańcza (do starcia skórki) - **1 łyżka** cynamonu - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
Masło na nadzienie roztop i wymieszaj z cukrem, cynamonem i sosem sojowym Kikkoman.

Krok 3

2 gruszki - **50 g** orzechów włoskich
Wyrośnięte ciasto rozwałkuj w duży prostokąt. Posmaruj cynamonowym nadzieniem, posyp orzechami i pokrojoną w kostkę gruszką, zwiń jak roladę i delikatnie zlep. Za pomocą ostrego noża pokrój w plastry o grubości około 3 cm.

Krok 4

2 łyżki konfitury morelowej
Roladki ułóż obok siebie na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz ok. 25 minut w 180 stopniach. Od razu po upieczeniu posmaruj konfiturą morelową.