



Ролат со тиква и цимет

Фичо ќе подготви ролат од сладок леб со тиква и зачини, со шеќерен фил од цимет.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

- 1 тиква средна големина
- 1 пакетче сув квасец
- 1/4 шолја топла вода
- 1 рамна лажичка шеќер
- 1/4 шолја загреано млеко
- 2 лажици маџун
- 1/4 шолја шеќер
- прстофат сол
- 1 лажица путер
- малку морско оревче
- прстофат ѓумбир во прав
- 1 јајце
- 1 шолја пире од тиква
- 3 1/4 шолја сенаменско брашно (500 грама + за расукување)

За ПОСИПУВАЊЕ ќе ви треба:

- 1/3 шолја кафеав шеќер
- 2 лажици цимет

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:

- околу 50 грама растопен путер (1 шолја=240 мл)

Чекор 1

Тиквата исечете ја на половина, извадете го семето, исечете ја на еднакви коцки и ставете ја да се вари.

Чекор 2

Во сад за матење ставете го сувиот квасец, водата и шеќерот и мешајте полека додека не се растопи квасецот. Оставете го 5 минути да се одмори.

Чекор 3

Изблендирајте ја сварената тиква и оставете ја да се олади.



Чекор 4

Во садот со квасецот додадете млеко, шеќер, маџун, путер, прстофат сол, морско оревче, ѓумбир во прав, едно јајце и 1 шолја пире од тиква. Матете полека додека да добиете еднаква смеса. Потоа додадете го сенаменското брашно и мешајте со дрвена лажица да се соедини. Прекријте го со прозирна фолија и оставете го на топло да нарасне.

Чекор 5

Калапот во кој што ќе печете премачкајте го со путер. Во помал сад измешајте ги циметот и кафевиот шеќер. Стасаното тесто размесете го, расукајте го со сукало, премачкајте го со растопен путер и наросете го со смесата од цимет и кафеав шеќер. Направете ролат и оставете го да стаса. Од оваа количина состојки излегуваат 2 ролати во калап за векни.

Чекор 6

Печете во загреана рерна на 190 степени, околу 45 минути. По 20 минути печење, прекријте го со хартија за печење за да не потемни повеќе од посакуваното.

Чекор 7

Испечен го оставате да се олади за полесно да го извадите и сервираате.

Совет

Иако ролатот е доволно благ, по желба попрскајте го со шеќер во прав.

Користени производи:



Смарт Лонец



Садови за матење



Блендер 3 во 1



фемили сет

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk