



## Rulouri cu scorțișoară și nucă

Steps: 13

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

	Pentru aluat:	1/2 cană	apă caldă
1 linguriță	zahăr alb	1 pachet	drojdie uscată activă
1/2 cană	lapte	1/4 cană	zahăr alb
1/4 cană	unt nesărat	1 linguriță	sare
2	ouă mari, bătute	4 căni	făină universală
	Pentru glazură:	3/4 cană	unt nesărat
3/4 cană	zahăr brun	1/2 cană	nuci pecan tocate
	Umplutură:	1/4 cană	unt nesărat, topit
3/4 cană	zahăr brun	1/2 cană	nuci pecan tocate
1 lingură	scorțișoară măcinată		

### Instructions

Aceste cinnamon rolls cu nucă sunt moi și fragede, acoperite cu o glazură lipicioasă. Îți vor umple bucătăria cu o aromă dulce și delicioasă.

**Pasul 1.** Amestecă apa caldă cu 1 linguriță de zahăr și drojdia uscată activă și lasă deoparte 10 minute.

**Pasul 2.** Încălzește laptele într-o cratiță mică, la foc mediu. Ia de pe foc și amestecă 1/2 cană zahăr, 1/2 cană unt și sare, până se topește untul. Lasă la răcit.

**Pasul 3.** Bate ușor 2 ouă într-un castron mare, adaugă amestecul de drojdie, cel de lapte cald și 1 1/2 cană de făină. Amestecă până la omogenizare. Adaugă făina rămasă, treptat.

**Pasul 4.** Răstoarnă aluatul pe blatul de lucru înfăinat și frământă până devine elastic și mătăsos.

**Pasul 5.** Lasă aluatul la crescut, într-un bol uns cu ulei, acoperit cu un prosop umed, aproximativ o oră.

**Pasul 6.** Pregătește glazura: topește 3/4 de cană de unt într-o cratiță mică, la foc mediu. Adaugă 3/4 de cană de zahăr brun și amestecă până la omogenizare.

**Pasul 7.** Toarnă glazura într-o tavă, apoi presară ½ cană de nuci pecan tocate.

**Pasul 8.** Pregătește ingredientele pentru umplutură: pune untul topit într-un castron mic, iar în altul, zahărul brun, amestecat cu nucile pecan și scorțișoara.

**Pasul 9.** Întinde aluatul într-un dreptunghi, pe o suprafață ușor înfăinată. Unge aluatul cu ½ din untul topit, lăsând un chenar de 2 cm neuns. Presară amestecul de zahăr brun deasupra.

**Pasul 10.** Rulează strâns aluatul, ciupind capetele, pentru a-l sigila. Unge ruloul cu restul de unt topit.

**Pasul 11.** Taie aluatul în 15 rulouri egale. Pune rulourile cu partea tăiată în jos, în glazură. Acoperă tava și lasă la crescut o oră.

**Pasul 12.** Preîncălzește cuptorul la 190°C. Coace cinnamon rolls timp de 25-30 de minute.

**Pasul 13.** Lasă-le să se răcească în tavă timp de 5 minute, apoi răstoarnă-le pe un platou de servire, astfel încât glazura să fie deasupra. Presară nuci pecan tocate și servește-le calde.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Rulouri cu scorțișoară și nucă

Stand 23.11.2023