

Cimet rolnice



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Tijesto:

- 2 **kašike** kokosovog ulja
- 1 jaje
- 1 vanilija
- 1,5 **čaša (od 250ml)** mljevenog badema
- 1 **kašika** kokosovog brašna
- 1 **kašica** sode-bikarbonate
- 1 **prstohvat** soli

Premaz:

- 1 **kašika** meda
- 5-6 svježih urmi
- 5 **kašika** krupnije sjeckanih oraha
- 1 **kašika** cimeta

Glazura:

- 2 kašikameda
- 2 kašikekokosovog mlijeka

Priprema

Da bi napravili tijesto, zajedno stavimo, ulje, jaje, vanila ekstrakt u zdjelu i dobro izmiješamo. Zatim dodamo obje vrste brašna i sodu-bikarbonu, te malo soli... Sve dobro izmiješati da ne ostane suhih dijelova.

Dobiveno tijesto staviti između dva papira za pečenje i razviti u četvrtastu oblik, velicine pečenog rolata, prije motanja.

Skloniti gornji papir, pa naizmjenično po tijestu staviti med, datulje i orase... Sada zarolati u rolat pomoću donjeg papira, te tako sa papirom staviti u zamrzivac 10-ak minuta.

Zagrijati rernu na 200C, izvaditi rolat i isjeci na 12 komadica, približno jednake velicine. Poslagati na tepsiju i staviti peći u predhodno zagrijanu rernu. Peći oko 12 minuta.

U međuvremenu izmiješati med sa kokosovim mlijekom, pa time prelići pečene rolnice. Pustiti da se rolnice malo ohlade.

Kada su potpuno hladne, rolnice su jako ukusne, mekane, mirisne. Meni su tako najbolje.

Savet