

Savršene cimet rolnice sa jabukama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **250 ml**tope vode
- **1 vrecica**instant kvasca
- **50 g**šecera
- **80 ml**ulja
- **1**jaje
- **1/2 kašičice**soli
- **oko 500 g**brašna

Nadjev:

- **100 g**putera
- **150 g**šecera
- **1 kašika**cimeta
- **50 g**oraha
- **3**jabuke

Preliv:

- **100 g**prah šecera
- **2-3 kašika**emlijeka
- **1 kašika**putera
- **1**vanilin šecer

Priprema

Sjediniti kvasac, toplu vodu, šećer i ulje i ostaviti 5 minuta. Zatim dodati so, umuceno jaje i brašno. Sve dobro sjediniti, pa ostaviti pokriveno, na toplom, oko 30 minuta. Puter otopiti. Tijesto na pobrašnjenoj podlozi razvaljati, pa premazati polovinom otopljenog putera. Zatim posuti cimetom, šećerom, pa preko naribati oguljene jabuke.

Preko jabuka posuti sjeckane orahe, pa zarolati.

Zarolano tijesto rezati na parcad.

Pleh premazati puterom, pa redati "rolatice".

Prekriti i ostaviti na toplom oko pola sata. Posuti ostatkom otopljenog putera, pa peci na 180 C oko 20-25 minuta.

Sjediniti prah šećer, mlijeko, vanilin šećer i otopljeni puter u glatku smjesu. Preliti preliv preko vrućih rolnica. Poslužiti tople!

Savet