



Rulouri cu scorțișoară cu aluat cumpărat

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

	Pentru rulouri cu scorțișoară:	1/3 cana	stafide
1 pachet	de aluat de patiserie	2 linguri	unt nesărat, topit
1/3 cană	zahăr brun	3 linguri	zahăr tos
1 lingură	scorțișoară	1/2 linguriță	sare
	Pentru glazură:	1 cană	zahăr pudră
1 linguriță	extract pur de vanilie	1 lingură	lapte (plus 1-3, după nevoie)

Instructions

Pregătește rapid rulouri cu scorțișoară din foietaj de patiserie, scurtând, astfel, timpul de preparare al acestui desert.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C. Tapetează o tavă cu hârtie de copt.

Pasul 2. Într-un castron mic, amestecă zahărul brun, zahărul tos, scorțișoara și sarea.

Pasul 3. Pe o suprafață de lucru înfăinată ușor, desfă foaia de aluat, apoi unge-o ușor până la margini, cu jumătate din untul topit.

Pasul 4. Lăsând un chenar de 1 cm pe toate părțile foietajului, presară uniform compoziția de zahăr și scorțișoară și stafidele. Nu rula excesiv de strâns, pentru că foietajul se umflă la coacere.

Pasul 5. Taie felii de aproximativ 2 cm. Aranjează fiecare bucată în tava de copt, lăsând o distanță de cel puțin 1 cm între ele.

Pasul 6. Coace rulourile timp de 18 până la 22 de minute, până când devin aurii deasupra și ferme la atingere.

Pasul 7. Pregătește glazura. Într-un castron mediu, amestecă zahărul pudră, vanilia și 1 lingură de lapte. Glazura trebuie să fie puțin groasă, dar să poată fi turnată ușor. Stropește glazura deasupra rulourilor și las-o câteva minute, să se întărească.

Servește-le calde sau la temperatura camerei.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Rulouri cu scorțișoară cu aluat cumpărat

Stand 23.11.2023