

rolice od dizanog tijesta



Jedan od meni najomiljenijih jednostavnih recepata sa dizanim tijestom.

Čim je malo zahladilo, evo ti recept, postupak i pokoji trik za ove rolice...

2 i pol šalice brašna od 2dlc

1 suhi kvasac

4 žlice šećera

rum šećer

3 žlice ulja

1 jaje

prstohvat soli

3/4 šalice mlake vode

nadjev sveukupno za 12 komada rolica

2 žlice kakaa

2 žlice šećera

2 žlice omeksalog maslaca

Da ne bi puno mijesila, nek vrijeme radi za tebe. Umijesti tijesto, tek toliko da se sve spoji i pusti ga 15 minuta da odmori. Nakon toga ga premijesi pa ga nakon 10 minuta što si napravila svoje omiljene oblike, pusti 10 minuta da se dižu. U videu su ti dva načina kako oblikovati rolice. Peći u zagrijanoj pećnici 200°C 15 minuta.