Slatki mini roščići



Ma, što da vam kažem na ove slatke mini roščiće, oni su vam čisti užitak za nepce . Od ove se smjese dobije 64 mini roščića i kad ih napravim nestanu brzinom svijetlosti .

SASTOJCI ZA TIJESTO :

200 g mliječnog namaza (npr. Philadelphia)

200 g hladnog maslaca (ili margarina za kolače)

300 g brašna

OSTALI SASTOJCI :

100 g mljevenih oraha

90 g šećera

90 g smeđeg šećera

1 žličica limunove kore

1 žličica cimeta

1 paketić šećer vanilije

PRIPREMA :

1 . od navedenih sastojaka izraditi vrlo ljepljivo tijesto …

2 . žlicom izvaditi tijesto na prozirnu foliju , te ga dobro

zamotati i ostaviti preko noći u hladnjaku …

3 . sutradan u posudu staviti orahe , sve tri vrste šećera , limunovu koricu i cimet te samo žlicom sve dobro sjediniti …

4 . mješavinu suhih sastojaka podijeliti u 4 zdjelice, tako da u svakoj zdjelici bude ista količina suhe mješavine …

5 . izvaditi tijesto iz hladnjaka i podijeliti na 4 jednaka dijela dok je tijesto još na foliji …

• SVAKA LOPTICA TIJESTA IMA SVOJU ZDJELICU SA SUHOM MJEŠAVINOM •

6 . uzeti jednu lopticu tijesta, a ostale tri loptice staviti natrag u hladnjak kako bi tijesto ostalo hladno, te kako bi se lakše radilo s njim …

7 . na radnu površinu staviti 2 žlice mješavine od oraha , zatim u nju uvaljati prvi dio tijesta sa svih strana kako bi se prestalo lijepiti …

8 . tijesto oblikovati u loptu te ga izvaljati u krug promjera od cca. 26 cm

• DOK VALJATE TIJESTO OBAVEZNO GA POSPITE MJEŠAVNOM OD ORAHA S OBJE STRANE , TIJESTO TIJEKOM VALJANJA OKREĆITE TIJESTO KAKO SE NE BI ZALIJEPILO •

9 . tijesto izrezati na 16 jednakih dijelova … POGLEDAJ VIDEO !!!

10 . motati roščiće ! vanjski i širi dio motati prema unutarnjem vrhu …

10 . redati roščiće s malim razmakom na veliki pleh koji je obložen pak papirom …

11 . mini roščiće staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na 175 – 180 stupnjeva te ih peći cca . 16 minuta (ovisi o vašoj pećnici) … roščići su pečeni kada poprime lagano zlatnu boju

…

NAPOMENA I SAVJETI :

Roščići su i dalje mekani kad se izvade iz pećnice , nemojte da vas to zavara, pa da mislite da nisu pečeni .

Mini roščići se moraju u potpunosti ohladiti kako bi bili spremni za guštanje .

Ako jedete tople roščiće, činit će vam se da je tijesto iznutra prijesno jer se maslac nije stegnuo , zato ih ostavite da se ohlade .

Pečeni roščići ne smiju se stavljati vrući niti topli jedni na druge, jer će se zalijepiti









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri