

Ružice s karameliziranim jabukama i orasima

<https://kruhai.blogspot.com/2019/03/ruzice-sa-karameliziranim-jabukama-i.html>

500 g glatkog brašna
50g šećera
250 ml mlijeka
40 g maslaca sobne temperature
1 jaje
prstohvat soli
1 suhi kvasac
nadjev:
400 g jabuka
120 g šećera
100 g grubo nasjeckanih oraha
2-3 žlice ruma
1 žličica cimeta

U posudu stavite prosijano brašno, šećer i sol. Dobro promiješajte te dodajte kvasac i opet promiješajte. Ugrijte mlijeko pa ga dodajte brašnu zajedno sa maslacem i jajetom. Dobro istucite tijesto rukama ili mikserom dok ne postane glatko, a zatim ga pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite da se na toplom mjestu diže oko jedan sat.

Za to vrijeme pripremite nadjev.

Jabuke ogulite i naribajte. U lonac sa debelim dnom stavite šećer i otopite ga na laganoj vatri. Kad se karamelizira, dodajte naribane jabuke. Miješajte dok voda ne ispari. Maknite sa vatre i malo ohladite pa umiješajte grubo nasjeckane orahe, rum i cimet. Dobro promiješajte.

Na pobrašnjennoj dasci razvaljajte tijesto u obliku pravokutnika. Namažite ga nadjevom od ruba do ruba. Čvrsto ga zarolajte po dužoj stranici pravokutnika.

Oštrim nožem režite ružice debljine 1 cm.

Veliki lim za pečenje obložite papirom za pečenje i poslažite rollice prerezanom stranom prema gore. Prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite da se diže još oko pola sata.

Ugrijte pećnicu na 180°C.

Pecite ih 25-30 minuta, dok ne porumene.

Pečene ružice izvadite iz pećnice pa ih prekrijte čistim papirom za pečenje i kuhinjskom krpom. Ohladite prije posluživanja.



