

Rulouri cu mere

written by Andreea



Rulouri cu mere si scortisoara cu aluat pufos, umplut cu mere caramelizate si scortisoara, acoperit cu o glazura fina de crema de branza.

Toamna aduce cu ea mirosul inconfundabil de mere coapte, scortisoara si unt topit. In zilele racoroase, cand frunzele incep sa se coloreze si aerul devine mai curat, nimic nu e mai reconfortant decat un desert cald si parfumat.



Rulourile cu mere in stilul cinnamon rolls sunt o varianta de toamna a celebrului desert american. Se potrivesc perfect cu o cana de ceai negru cu vanilie, un cappuccino spumos sau chiar un cidru cald de mere. Sunt ideale pentru micul dejun de weekend sau ca desert dupa o cina lejera.

Pe blog mai gasiti multe alte deserturi cu mere precum: prajitura cu mere si ricotta, pancakes cu mere si nuci, cornuri cu mere, placinta cu mere



Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ **Ingrediente pentru aluat**

- 500 g faina alba tip 000
- 7 g drojdie uscata (sau 25 g drojdie proaspata)
- 250 ml lapte caldut

- 80 g zahar
 - 1 ou mare
 - 80 g unt topit
 - 1 lingurita esenta de vanilie
 - un praf de sare
 - **pentru umplutura**
 - 50 g unt moale
 - 70 g zahar brun
 - 1 lingura scortisoara maciata
-
- 3 mere mari, curatate si taiate cubulete
 - 50 g unt
 - 80 g zahar brun
 - 1 lingurita scortisoara macinata
 - 1 lingura amidon de porumb
 - Sucul de la 1/2 lamaie
 - **pentru glazura de crema de branza**
-
- 100 g crema de branza (tip Philadelphia)
 - 50 g unt moale
 - 100 g zahar pudra
 - 1 lingurita extract de vanilie
 - 1-2 linguri lapte, pentru ajustarea consistentei

Mod de preparare rulouri cu mere

Pregatiti aluatul.

Incalziti laptele usor si dizolvati in el drojdia cu o lingurita de zahar. Lasati 10 minute pana devine spumos. Intr-un bol mare, amestecati faina cu sarea si zaharul. Adaugati oul, vanilia, untul topit si laptele cu drojdie. Framantati aproximativ 10 minute pana obtineti un aluat elastic si neted. Acoperiti-l si lasati-l sa creasca 1-1,5 ore, pana isi dubleaza volumul.



Pregatiti umplutura.

Intr-o tigaie adaugati merele cubulete, zaharul brun, amidonul, scortisoara si zeama de lamaie. Caliti pana cand merele devin moi si siropul se ingroasa usor. Daca doriti o textura mai legata, adaugati amidonul dizolvat intr-o lingura de apa. Lasati compozitia sa se raceasca complet.



Formati rulourile.

Intindeti aluatul dospit intr-un dreptunghi de aproximativ 40x30 cm. Pe deasupra ungeti aluatul cu untul moale peste care presarati amestecul de zahar brun si scortisoara. Distribuiti uniform umplutura de mere racita, apoi rulati strans pe lungime. Taiati ruloul in felii de 4-5 cm grosime.

Asezati-le intr-o tava tapetata cu hartie de copt, lasand putin spatiu intre ele. Acoperiti si lasati-le sa creasca inca 30-40 de minute.



Coaceti rulourile.

Incalziti cuptorul la 180°C. Coaceti rulourile timp de 25-30 de minute, pana devin aurii si pufoase.



Pregatiti glazura.

Mixati crema de branza cu untul moale si vanilia pana devine fina. Adaugati treptat zaharul pudra si, daca este nevoie, laptele pana obtineti o glazura cremoasa.



Ungeti rulourile cu mere usor calde cu glazura, apoi pe deasupra presarati putin zahar brun. Serviti-le calde sau la temperatura camerei, cu o bautura calda alaturi.



Daca doriti, puteti adauga in umplutura si cateva nuci tocate sau stafide inmuiate in rom pentru un plus de textura si aroma. Aceste rulouri sunt la fel de bune si a doua zi –

incalziti-le cateva secunde la cuptor sau la microunde pentru a le readuce la viata.