

# Булочки с корицей, грушей и грецкими орехами

Общее время 120 мин 15 мин Время подготовки 25 мин Время приготовления 80 мин Время на расстойку теста

Пищевая ценность (на порцию):  
1 812 кДж / 433 ккал

Жиры: 23 г Белки: 9,5 г  
Углеводы: 47 г

## ИНГРЕДИЕНТЫ

9 порции

Тесто:

420 г пшеничной муки  
7 г сухих дрожжей  
20 г сахара  
2 яйца  
180 мл кефира  
125 мл рапсового масла

Начинка:

40 г сливочного масла  
40 г сахара  
1 апельсин (для цедры)  
1 ст. л. корицы  
1 ст. л. соевого соуса  
натурального брожения  
Kikkoman

Дополнительно:

2 груши  
50 г грецких орехов  
2 ст. л. абрикосового джема

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

420 г пшеничной муки - 7 г сухих дрожжей - 20 г сахара - 2 яйца - 180 мл кефира - 125 мл рапсового масла

Просейте муку и смешайте ее с сахаром и дрожжами. Взбейте кефир с яйцами и рапсовым маслом. Соедините все ингредиенты, замесите тесто и отложите его в сторону, пока оно не увеличится вдвое.

Шаг 2

40 г сливочного масла - 40 г сахара - 1 апельсин (для цедры) - 1 ст. л. корицы - 1 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Для начинки растопите сливочное масло и смешайте его с сахаром, корицей, цедрой апельсина и соевым соусом Kikkoman.

Шаг 3

2 груши - 50 г грецких орехов

Поднявшееся тесто раскатайте в большой прямоугольник. Сверху положите начинку, затем посыпьте грецкими орехами и добавьте нарезанную кубиками грушу. Сверните в рулет и аккуратно запечатайте края. Острым ножом нарежьте рулет на ломтики толщиной около 3 см.

Шаг 4

2 ст. л. абрикосового джема

Выложите булочки рядом друг с другом на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекайте примерно 25 минут при температуре 180°C. Сразу после выпекания смажьте булочки

абрикосовым джемом.