

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):
1812 кДж / 433 ккал

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

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

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. Соевый соус
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.** Соевый соус 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.