

Kynutá ořechová roláda



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

3923 kalorií , **9 g** cukrů , **238 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynuta-orechova-rolada>

Příprava

Mléko zohřejeme s lžičkou cukru a rozmrvíme do něho kvasnice. Necháme nakysnout. Múku preosejeme, primiešame, mlieko s rozpustenými 2 lyžicami cukru, olej, vajce, štipku soli, kvások a vypracujeme hladké, vláčne cesto, podľa potreby dolievame mlieko. Cesto necháme nakysnúť asi 20-30 minút. Medzitým orechy zomelieme, trochu mlieka privedieme do varu a orechy zmiešané s cukrom zabaríme. Necháme vychladnúť. Cesto rozvaľkáme, potrieme orechovou plnkou, zavinieme, preložíme na vymastený plech, roládu potrieme maslom a upečieme.

Tip k receptu

Do orechov môžeme pridať škoricu alebo vanilku.



Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 6 lžic cukru krystal
- 2 šálky mléka
- 50 ml rostlinného oleje
- 15 g droždí (kvasnice)
- 1 vejce
- 300 g vlašských ořechů
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník