

Involtini di cannella con pera e noci

Tempo totale **120 Min** 15 Min Tempo di preparazione 25 Min Tempo di cottura 80 Min Tempo di riposo

Valori nutrizionali (per porzione):
1812 kJ / 433 kcal

Grassi: **23 g** Proteine: **9,5 g**
Carboidrati: **47 g**

INGREDIENTI

9 Porzioni

Involtini:

420 g di farina di frumento
7 g di lievito secco
20 g di zucchero semolato
2 uova
180 ml di siero di latte
125 ml di olio di colza

Per il ripieno:

40 g di burro
40 g di zucchero semolato
1 arancia (per scorza grattugiata)
1 cucchiaio di cannella
1 cucchiaio Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

In aggiunta:

2 pere
50 g di Noci
2 cucchiari di marmellata di albicocche

PREPARAZIONE

Passaggio 1

420 g di farina di frumento - **7 g** di lievito secco - **20 g** di zucchero semolato - **2** uova - **180 ml** di siero di latte - **125 ml** di olio di colza
Setacciare la farina e mescolarla con lo zucchero e il lievito. Sbattere il siero di latte con le uova e l'olio di colza. Unire tutti gli ingredienti, impastare in un panetto liscio, e metterlo da parte fino a quando non raddoppia di dimensioni.

Passaggio 2

40 g di burro - **40 g** di zucchero semolato - **1** arancia (per scorza grattugiata) - **1 cucchiaio** di cannella - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Sciogliere il burro per il ripieno e mescolarlo con zucchero, cannella, scorza d'arancia e salsa di soia Kikkoman.

Passaggio 3

2 pere - **50 g** di noci
Stendere l'impasto lievitato in un grande rettangolo. Ricoprirlo con il ripieno di cannella, cospargere di noci e pera a dadini. Arrotolare come un bastoncino e sigillare delicatamente i bordi. Con un coltello affilato, tagliare in fette di circa 3 cm di spessore.

Passaggio 4

2 cucchiari di marmellata di albicocche
Posizionare i rotoli uno accanto all'altro su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere per circa 25 minuti a 180 °C. Subito dopo la cottura, spennellarli con marmellata di albicocche.