

Rolos de canela com pera e nozes

Tempo total **120 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de confecção **80 Mins.** Tempo de repouso

Informação nutricional (por porção)

1812 kJ / 433 kcal

Gorduras totais: **23 g** Proteína: **9,5 g**

Hidratos de carbono: **47 g**

INGREDIENTES

9 Porções

Rolos:

420 g de farinha de trigo
7 g de fermento seco
20 g de açúcar granulado
2 ovos
180 ml de leiteiro
125 ml de óleo de colza

Recheio:

40 g de manteiga
40 g de açúcar granulado
1 laranja (para ralar a casca)
1 colher de sopa de canela
1 colher de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

Adicionalmente:

2 peras
50 g de nozes
2 colheres de sopa de doce de alperce

PREPARAÇÃO

Passo 1

420 g de farinha de trigo - **7 g** de fermento seco - **20 g** de açúcar granulado - **2** ovos - **180 ml** de leiteiro - **125 ml** de óleo de colza
Peneire a farinha e misture-a com o açúcar e o fermento. Bata o leiteiro com os ovos e o óleo de colza. Junte todos os ingredientes, amasse até obter uma massa lisa e reserve até dobrar de tamanho.

Passo 2

40 g de manteiga - **40 g** de açúcar granulado - **1** laranja (para ralar a casca) - **1 colher de sopa** de canela - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
Derreta a manteiga para o recheio e misture-a com o açúcar, a canela, a raspa de laranja e o molho de soja Kikkoman.

Passo 3

2 peras - **50 g** de nozes
Estenda a massa levedada num grande retângulo. Barre-o com o recheio de canela, polvilhe-o com as nozes e a pera cortada em cubos. Enrole a massa como um tronco e feche suavemente os bordos. Com uma faca afiada, corte fatias de cerca de 3 cm de espessura.

Passo 4

2 colheres de sopa de doce de alperce
Coloque os rolos lado a lado num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal. Coza durante cerca de 25 minutos a 180 graus Celsius. Imediatamente após a cozedura, pincele-os com

doce de alperce.