

# Rolos de canela com pera e nozes

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

Informação nutricional (por porção)

**1.812 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.