



Χριστουγεννιάτικα ρολάκια

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

2 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

30'

Χρόνος
Ψησίματος

12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ζεσταίνουμε το γάλα στον φούρνο μικροκυμάτων για 50-60 δευτερόλεπτα στα 700 Watt και προσέχουμε να μην κάψει πολύ.
- Στον κάδο του μίξερ ρίχνουμε το γάλα, τη μαγιά και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός.
- Χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα με τον γάντζο και προσθέτουμε τη ζάχαρη, το βούτυρο, το αλάτι, τα αυγά και το αλεύρι, σταδιακά, μέχρι το ζυμάρι να πάρει μορφή μπάλας.
- Μεταφέρουμε σε ένα μπολ, το οποίο έχουμε αλείψει με βούτυρο τον πάτο του, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να φουσκώσει για 1 1/2 ώρα περίπου μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος του.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
- Όταν φουσκώσει η ζύμη, τη μεταφέρουμε στον αλευρωμένο πάγκο εργασίας και ζυμώνουμε για λίγο ακόμα.
- Με τον πλάστη ανοίγουμε την ζύμη σε ορθογώνιο 45x40 εκ. με την μεγαλύτερη επιφάνεια να είναι προς την πλευρά μας.
- Ανακατεύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη και απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια του ζυμαριού. Στη συνέχεια απλώνουμε το **minced meat**, τα βερίκοκα και τέλος τα κεράσια.
- Τυλίγουμε σφιχτά τη ζύμη σε ρόλο από τη μεγάλη επιφάνεια και κλείνουμε την άκρη με λίγο νερό για να κολλήσει.
- Με ένα πριονωτό μαχαίρι κόβουμε σε 12 ίσα κομμάτια και μεταφέρουμε σε ένα ταψί 25x35 εκ., στρωμένο με λαδόκολλα.
- Αφήνουμε να φουσκώσουν για επιπλέον 30 λεπτά.
- Ψήνουμε για 20-30 λεπτά μέχρι να φουσκώσουν και να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα.

Για το σερβίρισμα

- Λιώνουμε τη λευκή κουβερτούρα και την κουβερτούρα, ξεχωριστά, σε μπεν μαρί ή στα μικροκύματα.
- Την αδειάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ και βουτάμε μέσα τα ρολάκια μέχρι τη μέση. Τα αφήνουμε πάνω σε λαδόκολλα να κρυσώσουν.
- Βάζουμε τη λιωμένη κουβερτούρα σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής.
- Σχηματίζουμε δεντράκια πάνω σε μία λαδόκολλα και αφήνουμε να κρυσώσουν.
- Με προσοχή βγάζουμε τα δεντράκια και διακοσμούμε τα ρολάκια.

Συστατικά

Για τη ζύμη

- 250 γρ. γάλα
- 2 αβγά, μεσαία, σε θερμοκρασία δωματίου
- 80 γρ. βούτυρο, λιωμένο + έξτρα 30 γρ. για το αλείψιμο
- 700 γρ. αλεύρι για τσουρέκι
- 1 κ.γ. αλάτι
- 120 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 9 γρ. μαγιά ξηρή

Για τη γέμιση

- 50 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 20 γρ. ζάχαρη άχνη
- 300 γρ. [χριστουγεννιάτικη γέμιση για γλυκό](#)
- 100 γρ. βερίκοκα, αποξηραμένα
- 100 γρ. κεράσια, γλασέ

Για το σερβίρισμα

- 250 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- 100 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

477 Θερμίδες (kcal)	16.0 Λιπαρά (γρ.)	9.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	72.0 Υδατ/κες (γρ.)
24%	23%	45%	28%
28.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.49 Αλάτι (γρ.)
31%	18%	19%	8%