



Cinnamon rolls με καραμελωμένα μήλα και σταφίδες

Μερίδες: 8-10 ρολά **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 23-25 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα & 40 λεπτά

Φυλάσσουμε τα cinnamon rolls στο ψυγείο για 4 μέρες σκεπασμένα.

Υλικά για τη ζύμη:

2 κ.γλ. μαγιά ξερή
110 ml γάλα της επιλογής μας, ζεστό (όχι καυτό)
[70 γρ. Βιολογική ζάχαρη καρύδας Nature's Promise](#)
4 κ.σ. γιαούρτι της επιλογής μας
400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
½ κ.γλ. κανέλα
⅓ αλάτι
40 γρ. βούτυρο της επιλογής μας, λιωμένο

Υλικά για τη γέμιση:

2 κ.σ. βούτυρο της επιλογής μας
[3 κ.σ. Βιολογική ζάχαρη καρύδας Nature's Promise](#)
2 κόκκινα μήλα, κομμένα σε λεπτές φέτες
80 γρ. ξανθές σταφίδες
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

Υλικά σερβιρίσματος:

καραμέλα μήλου

Εκτέλεση:

- 1) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα την μαγιά, το γάλα και τη [Βιολογική ζάχαρη καρύδας Nature's Promise](#). Αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά ή μέχρι να έχει ενεργοποιηθεί η μαγιά και να έχει αφρίσει.
- 2) Προσθέτουμε στο μπολ, το γιαούρτι, το αλεύρι, την κανέλα και το αλάτι και ζυμώνουμε με κουτάλα για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε το βούτυρο και ζυμώνουμε με τα χέρια για 4-5 λεπτά ή μέχρι να έχει σχηματιστεί μαλακή

ζύμη. Αν είναι σφιχτή προσθέτουμε 10 ml γάλα ακόμα. Σκεπάζουμε το μπολ με καθαρή πετσέτα κι αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού να φουσκώσει για 1 ώρα.

- 3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε μικρό κατσαρολάκι λιώνουμε το βούτυρο μαζί με τη [Βιολογική ζάχαρη καρύδας Nature's Promise](#). Προσθέτουμε τα μήλα και τις σταφίδες, κι αφήνουμε να καραμελώσουν για 7-10 λεπτά. Μόλις είναι έτοιμα, κλείνουμε το μάτι και προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
- 4) Απλώνουμε τη ζύμη σε ελαφρώς λαδωμένο πάγκο κουζίνας. Ανοίγουμε σε ορθογώνιο σχήμα (περίπου 20 * 30 εκ.) και μοιράζουμε τη γέμιση με τα μήλα, χωρίς τα πολλά υγρά, αφήνοντας λίγο περιθώριο στις άκρες.
- 5) Τυλίγουμε σε ρολό και κόβουμε 8-10 ρολάκια. Απλώνουμε τα ρολάκια σε ταψί 20x30 εκ. περασμένο με λαδόκολλα, καλύπτουμε κι αφήνουμε να φουσκώσουν για 40 λεπτά ακόμα.
- 6) Μόλις φουσκώσουν, ακουμπάμε ένα κομμάτι βούτυρο σε κάθε ρολάκι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στις αντιστάσεις για 20-25 λεπτά.
- 7) Μόλις είναι έτοιμα, αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο και περιχύνουμε με την καραμέλα.