Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Ореховый рулет

25 мая 2017 13:09 · https://open-cook.ru/recipes/orekhovyj-rulet



Очень простой в приготовлении рулет и очень вкусный! Единственное на что придется потратиться, это грецкие орехи, но количество начинки можно уменьшить в два раза. Это отличный десерт к кружечке чая и чашечке кофе. Но как по мне, так лучше всего кушать его с теплым молоком :)

У меня получилось 3 рулета приличного такого размера. Но можно тесто раскатать потолще, рулеты сделать покороче и т.д. Все на ваше усмотрение. Сначала лучше сделать начинку и уже потом заняться тестом.

Тесто я готовила по любимому рецепту "Быстрое дрожжевое тесто", за пошаговым рецептом и пояснениями милости прошу по ссылке. Здесь тоже оставлю рецепт, но он будет кратким.

**Для теста:**

- 1 ст.л. сухих быстродействующих дрожжей
- 2 ст.л. сахара
- 3 ст.л. муки
- 300 мл теплой воды или молока
- 1 ч.л. соли
- 1/3 стакана растительного масла
- 2-2,5 стакана муки

**Для начинки:**

- 150 мл молока
- 500 гр грецких очищенных орехов
- 200 гр сахара
- 80 мл меда
- цедра половины лимона
- 1 ч.л. ванильного сахара или 1/2 ч.л. ванильного экстракта

**Для смазывания:** 1 яйцо

В миске смешать воду (или молоко), сахар и муку. Растворить в этой смеси дрожжи. Накрыть чистым полотенцем и оставить в теплом месте на 15 минут. Добавить соль и масло. По частям всыпать муку и замесить тесто, чтобы оно не липло к рукам. Оставить еще на 15 минут, тесто должно увеличиться в 1,5-2 раза.




Для начинки молоко с сахаром и медом разогреть на небольшом огне. Не стоит доводить до кипения, нужно чтобы просто сахар с медом растворились.



Орехи измельчить. Можно блендером, мясорубкой или ножом. Без фанатизма, орехи не должны превратиться в муку.




Влить горячую молочную смесь в орехи. Хорошенько размешать, чтобы получилась однородная масса. Немного остудить.




Тесто разделить на 3-4 части (также мысленно разделить начинку). Каждую раскатать в прямоугольный пласт (по возможности) толщиной 0,5 см. Выложить на тесто начинку, разровнять, не доходя пары сантиметров до краев. Короткие края завернуть на начинку (это будут концы рулета)




По длинной стороне свернуть рулет.



Рулеты переложить на противень, смазанный маслом или застеленный пергаментной бумагой, швом вниз. Накрыть их полотенцем и оставить на 15-20 минут в теплом месте, чтобы немного поднялись. Затем наколоть их вдоль зубочисткой или деревянной лучинкой, чтобы они во время выпекания не потрескались. Яйцо разболтать в чашке или миске и смазать им рулеты.






Отправить рулеты в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на 20 минут. Они должны зарумяниться, как на фото. Если это случится раньше означенного срока, смело вытаскивайте их, чтобы не подгорели. Так же поступить, если время вышло, а рулеты еще не стали золотистыми и румяными, т.е. подождать пока они приобретут приятный цвет.




Готовые рулеты вынуть из духовки, накрыть полотенцем и дать остыть. А потом уже можно нарезать и подавать.



Приятного аппетита!




## Комментарии: 3

**katya_khavina** # 11:52 12.03.2018

Спасибо, чудесный рецептик!

**лейла** # 13:31 30.12.2018

Очень неудачный рейепт и теста и начинки.делала все по рецепту.Но стало жутко неудобно перед гостями за этот рулет.начинка какая_то кашицеобразная,жидкая я бы даже сказала,и тесто было твердое.Раскатывать было тяжело,липло к руками .И в итоге оно твердое.это еще полбеды.Молоко из начинки намочило нижние слои теста и непонятно оно вообще прожарилось или нет.В общем не советую этот рецепт.И мой рулет в мусорку отправляется,увы((



**Анна Нечаева** # 15:19 30.12.2018

Зря вы так. Если у вас не получилось, это н значит, что рецепт плохой. У меня то все чудесно вышло.
Посмотрите на фото, начинка у меня совсем не жидкое и это видно, значит, что-то у вас с начинкой пошло не так.

Тесто тоже не должно быть тяжелым, на фото это тоже видно, что тесто легкое. Конечно, если у вас начинка получилась жидкая, то она наочила тесто.

Вы явно нарушили технологию, что-то точно у вас пошло не так. Я фотографии пошаговые делаю специально для того, чтобы люди видели как и что должно быть. Вот у вас получилась жидкая начинка, а у меня на фото она густая. Вы, вероятно, даже не смотрели фото, иначе задумались бы, почему ваш результат расходится с моим. Что уж вы напортачили с тестом, не знаю, у меня то оно нормальное. Так что ваше обвинение рецепта мимо кассы.

К тому же, этот рулет получился вкусным не только у меня, значит, не в рецепте дело точно.

---