



DESSERTS · VEGETARIAN

Roses dolces amb melmelada de maduixa

🕒 2h 🍴 4 servings 🔥 2,200 kcal

Ingredients

1 ou

38 g de sucre

250 ml de llet tèbia

2 remolatxa cuita

7 g de llevat sec

30 ml d'oli vegetal suau

3 g de sal

650 g de farina

Melmelada de maduixa

Almívar (per pintar)

PER SERVING

Protein	60 g
Fat	50 g
Carbs	350 g
Fiber	15 g

Method

- 1 Barregem la llet tèbia i el llevat.
- 2 Afegim el sucre, l'ou, la remolatxa trinxada i ho remenem bé.
- 3 Incorporem la farina i barregem amb una cullera de fusta. Quan la massa ja té estructura, hi posem la sal.
- 4 Pastem fins obtenir una massa homogènia. Hi afegim l'oli i integrem a la massa.
- 5 Deixem fermentar fins que dobli volum o 1 hora.
- 6 Desgasifiquem. Dividim en 10 parts iguals. Bolegem.
- 7 Repòs de 15 minuts.
- 8 Estirem cada porció fina amb corró.
- 9 Tallem uns 10 cercles.
- 10 Un cercle serà el centre: hi posem melmelada de maduixa (2 culleradetes) i tanquem fent un farcellet.

- 11 La resta de cercles els humitegem lleugerament per la vora i els enganxem un al costat de l'altre formant una cadena amb la base humitejada perquè segelli.

- 12 Col·loquem el farcellet a l'inici i enrotllem.
- 13 Posem la rosa mirant amunt i obrim lleugerament els pètals.
- 14 Les posem a la safata i repòs de 15 minuts.
- 15 Forn a 200 °C durant 35–40 minuts (depenent del forn).
- 16 En sortir, pintem amb almívar perquè siguin brillants.

