

Εύκολα vegan cinnamon rolls με ξηρούς καρπούς

Μερίδες: 15-17 ρολά **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 1 ½ ώρα **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 20Χ20εκ.

Φυλάσσονται καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου, για 2-3 μέρες.

Υλικά για τη ζύμη:

- 240 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 40 γρ. φυτικό βούτυρο
- 1 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά (8-9γρ.)
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Υλικά για τη γέμιση:

- 30 γρ. ωμά φιστίκια Αιγίνης
- 30 γρ. ωμά αμύγδαλα
- 40 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο
- 50 γρ. καστανή ζάχαρη
- 2 κ.γ. κανέλα

Υλικά για το άλειμμα & την επικάλυψη:

- 30 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο
- 160 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2-4 κ.σ. ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 30 γρ. ωμά φιστίκια Αιγίνης
- 30 γρ. ωμά αμύγδαλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ρόφημα αμυγδάλου, το βούτυρο και την καστανή ζάχαρη ίσα-ίσα μέχρι να λιώσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει μέχρι να γίνει χλιαρό.

2) Μεταφέρουμε το μείγμα στον κάδο της κουζινομηχανής [KVC7320S Chef Titanium της Kenwood](#), προσθέτουμε τη μαγιά, ανακατεύουμε και αφήνουμε να δράσει για 10 λεπτά.

3) Προσαρμόζουμε τον κάδο στην κουζινομηχανή με το γάντζο ζύμης. Θέτουμε στη χαμηλότερη λειτουργία και ρίχνουμε το αλάτι και σταδιακά το αλεύρι και αφήνουμε να ζυμωθεί για περίπου ένα-δύο λεπτά σε ενιαία μαλακή ζύμη που κολλάει ελαφρώς.

4) Κλείνουμε την κουζινομηχανή, μεταφέρουμε το ζυμάρι σε αλευρωμένη επιφάνεια και του δίνουμε σχήμα (σαν μαλακή μπάλα). Καθαρίζουμε τον κάδο, τον στεγνώνουμε, τον λαδώνουμε, βάζουμε τη ζύμη και καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη. Αφήνουμε σε ζεστό σημείο της κουζίνας για 1 περίπου ώρα, μέχρι να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο.

5) Παράλληλα προσαρμόζουμε το [μύλο αλέσεως μπαχαρικών AT320A](#) στην κουζινομηχανή. Σπάμε τη συνολική ποσότητα φιστικιών Αιγίνης και αμυγδάλων (για γέμιση και για επικάλυψη) μέχρι να γίνουν πολύ ψιλοτριμμένα.

6) Όταν ετοιμαστεί η ζύμη τη μεταφέρουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και την ανοίγουμε με πλάστη σε ορθογώνιο σχήμα πάχους 0,5 εκ. Την αλείφουμε με το λιωμένο βούτυρο και πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη, την κανέλα και τη μισή ποσότητα τριμμένων φιστικιών-αμυγδάλων.

7) Ξεκινώντας από την κατα μήκος άκρη της ορθογώνιας ζύμης, τυλίγουμε σφιχτά σε ρολό και το τοποθετούμε με την πλευρά που κλείνουν οι ζύμες, προς τα κάτω. Κόβουμε σε ρολά πάχους 4-5 εκ. και τα τοποθετούμε προσεκτικά σε πυρίμαχο σκεύος ή ταψί.

8) Αλείφουμε τα ρολά με το λιωμένο βούτυρο και ξανακαλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη. Βάζουμε πλάι στο φούρνο (δηλαδή σε ζεστό σημείο) για περίπου 15-20 λεπτά, μέχρι να τον προθερμάνουμε στους 180°C στον αέρα.

9) Ψήνουμε για 25-30 λεπτά, μέχρι να χρυσίσουν. Βγάζουμε από το φούρνο και ετοιμάζουμε το γλάσο.

10) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα τη ζάχαρη άχνη με το εκχύλισμα βανίλιας και το ρόφημα αμυγδάλου (προσθέτουμε λίγο-λίγο αν χρειάζεται επιπλέον) μέχρι να έχουμε ρευστό γλάσο. Περιχύνουμε με το γλάσο τα ζεστά ρολά και πασπαλίζουμε με τους υπόλοιπους ξηρούς καρπούς. Περιμένουμε μία ώρα αφού τα περιχύσουμε με το γλάσο και σερβίρουμε.