

Απίθανα Νηστίσιμα Ροξάκια , από την Σόφη Τσιώπου και τις «Λιχουδιές της Σόφης»!

Είναι τα καλύτερα Νηστίσιμα Ροξάκια που φάγατε ποτέ !!!

Απλά δοκιμάστε τα και πείτε μου!!!

ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΥΚΗ ΖΥΜΗ

100 γρ.χλιαρό νερό

100 γρ.σπορέλαιο ή ελαιόλαδο ελαφρύ

250 έως 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ

1 κ.γ μπέικιν

1/2 φακελάκι μαγιά σκόνη

ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΖΥΜΗ

100 γρ.χλιαρό νερό

100 γρ.σπορέλαιο ή ελαιόλαδο ελαφρύ

30 γρ. (3 κ.σ) κακάο

100 γρ.καρύδια πολύ καλά τριμμένα

100 έως 150 γρ.αλεύρι γ.ο.χ

1 κ.γ μπέικιν

1/2 φακελάκι μαγιά σκόνη

1 κ.γ (κοφτό) κανέλα σκόνη

λίγο λιγότερο από 1/2 κ.γ γαρίφαλο σκόνη

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

600 γρ.ζάχαρη
600 γρ.νερό
χυμό από 1/2 λεμόνι
2 ξυλάκια κανέλας+5-6 γαρίφαλα ολόκληρα
2 βανίλιες
φλούδα 1 πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

-Ετοιμάζω τις 2 ζύμες σε ξεχωριστά μπολ,κάνοντας την ίδια διαδικασία.

Σε 2 μπολ βάζω το νερό και τη μαγιά και ανακατεύω και ρίχνω και το λάδι.

Στη λευκή ζύμη προσθέτω το αλεύρι με το μπέικιν ανακατεμένο και αφού ζυμωθεί πολύ ελαφρά,την αφήνω στην άκρη.

Στη σοκολατένια ζύμη προσθέτω όλα τα υλικά με τελευταίο το αλεύρι και αφού ζυμωθεί πολύ ελαφρά την αφήνω στην άκρη.

Χωρίς να αφήσω τις ζύμες μου να φουσκώσουν δε χρειάζεται,χωρίζω και τη λευκή και τη σοκολατένια ζύμη στα 2.

Τη λευκή ζύμη την ανοίγω σε 2 μακρόστενα φύλλα πάχους 1/2 εκ.και μήκος 35 εκ και πλάτος 8 εκ.

και τη σοκολατένια ζύμη την κάνω 2 μακριά μπαστουνάκια στο ίδιο μήκος με τη λευκή ζύμη (35 εκ.)

Πάνω στη λευκή ζύμη και στη μέση τοποθετώ το σοκολατένιο μπαστούνι και το τυλίγω να κλείσει.

Δείτε τις φωτο

Κόβω σε φέτες πάχους 2 εκ. και τις βάζω σε 2 ταψιά με λαδόκολα,τις πατάω λίγο με τα δάχτυλα να

πλατύνουν και αφήνω να ξεκουραστούν 30 λεπτά.

(Μη περιμένετε να φουσκώσουν, φουσκώνουν στο ψήσιμο!)

Ψήνω στους 160 με αέρα κ τα 2 ταψιά μαζί για 25 λεπτά, αλλιώς αντιστάσεις πάνω κάτω στους 180 1-1 ταψί, πάλι στον ίδιο χρόνο.

Εντωμεταξύ βράζω όλα τα υλικά για το σιρόπι (εκτός της βανίλιας που την ρίχνω στο τέλος) για 8-10 λεπτά.

Μόλις ψηθούν τα ροξάκια τα βάζω σε 1 σκεύος κοντά το ένα με το άλλο και τα περιχύνω όπως είναι ζεστά με το καυτό σιρόπι, αναποδογυρίζοντάς τα για να σιροπιαστούν καλά.

Θα το ρουφήξουν όλο το σιρόπι και θα γίνουν πεντανόστιμα!!!

Η δόση βγάζει 35 ροξάκια!

<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/pcb.1097622080257256/1097621410257323/?type=3&theater>

