

Cinnamon Roll



Pão enrolado com recheio de canela!

Cinnamon Roll é um pãozinho doce enrolado com recheio de canela e cobertura açucarada...dá até água na boca de vontade de comer mais um! A gente não consegue parar de comer, especialmente quando sai quentinho do forno e a calda de açúcar ainda está escorrendo...huuuummmmm!!!

Essa receita rende mais ou menos 12 “Rolls” e é recomendada para ser feita na máquina de fazer pão. Não testei essa massa feita à mão, mas acredito que também dá certo. A massa fica muito fofinha e é uma opção irresistível especialmente na época das festas de final de ano. Para tomar com um cafezinho, não tem coisa mais gostosa!!

Ingredientes:

Massa:

1 xícara de leite morno

1 ovo grande

4 colheres de sopa de manteiga ou margarina

3 1/2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de chá de sal

1 pacotinho de fermento biológico seco instantâneo ou 30 g fermento biológico fresco

Recheio:

1/4 xícara de manteiga ou margarina derretida

1/4 xícara de açúcar misturados com 2 colheres de chá de canela em pó

Cobertura:

1 xícara de açúcar de confeitiro

1 ou 2 colheres de sopa de leite

1/2 colher de chá de baunilha

Misture tudo e faça uma pasta para regar por cima dos pães.

Modo de Fazer:

Coloque os ingredientes na máquina e ligue no ciclo de massa de pão. Quando terminar o ciclo, tire a massa da máquina e sove numa superfície lisa polvilhada com farinha de trigo durante mais um minuto. Deixe descansar por uns 15 minutos e abra a massa com um rolo num retângulo de 25 cm X 35 cm. Coloque o recheio pincelando com a manteiga derretida e polvilhando com o açúcar misturado com a canela. Enrole a massa feito rocambole a partir do lado maior e corte 12

rolinhos com cerca de 3 cm cada. Disponha os rolinhos numa fôrma untada de 20 cm X 30 cm mais ou menos e deixe crescer até dobrar de volume por aproximadamente 40 minutos. Assar em forno pré aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos até dourar. Ao retirar do forno, espalhe a cobertura por cima e lambuze-se!!