

PÃEZINHOS DE CANELA (CINNAMON ROLLS)

INGREDIENTES

2 3/4 xícara de farinha de trigo
1 xícara e 3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
2 colheres (chá) de fermento biológico
1/2 xícara de água
1/4 xícara e 3 colheres (sopa) de leite
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida
3 colheres (sopa) à temperatura ambiente de manteiga sem sal
1 ovo
1 colher (sopa) de canela em pó
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture a farinha, a xícara de açúcar, o sal e o fermento.
Adicione a água, 1/4 de leite e a manteiga derretida. Misture bem.
Adicione o ovo.
Amasse a massa em uma superfície enfarinhada por, aproximadamente, 3 minutos.
Faça uma bola e deixe descansar por 5 minutos.
Abra a massa em um retângulo.
Pincele a manteiga e polvilhe o resto do açúcar e a canela.
Enrole a massa.
Corte fatias de 3 cm aproximadamente.
Deixar descansar por 20 minutos.
Asse em forno preaquecido à 200º C por 20 minutos.
Em uma panela, misture o açúcar mascavo, o resto do leite e a a baunilha.
Cozinhe em fogo médio até engrossar.
Retire do forno e cubra com a calda de açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15125-paezinhos-de-canela-cinnamon-rolls.html>