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