

CINNAMON ROLL DELICIOSO!

INGREDIENTES

massa:

1 envelope de fermento biológico

240 ml de leite morno

75 g de manteiga sem sal

100 g de açúcar

2 ovos batidos levemente

1 colher (chá) de sal

600 g de farinha de trigo

recheio:

75 g de manteiga amolecida

200 g de açúcar mascavo

3 colheres (sopa) de canela em pó

cobertura (opcional)

100 g de manteiga sem sal amolecida

180 g de açúcar de confeiteiro

50 g de cream cheese

essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa e amasse bem até obter uma massa lisa e homogênea.

faça uma bola e deixe descansando por uma hora ou até dobrar o tamanho.

Polvilhe uma bancada com farinha e estique a massa em formato de um retângulo com 0,5 cm de espessura.

Passe a manteiga amolecida sobre toda a superfície da massa, em seguida misture o açúcar mascavo e a canela em uma tigela e polvilhe sobre a massa com a manteiga já espalhada.

Com cuidado, enrole a massa em forma de um rocambole.

Corte rodela de 3 cm de espessura e disponha em uma assadeira untada com manteiga. deixe espaço entre as rodela, pois a massa vai crescer bastante!

Pré-aqueça o forno a 230° C por 15 min.

Após esse tempo, asse até ficar dourado e a casa perfumada.

Cobertura:

Na batedeira, adicione todos os ingredientes e bata até obter um creme branco e fofo!

Assim que tirar o seu cinnamon roll do forno, espalhe a cobertura por cima.

Agora é só passar um café gostoso e se deliciar com essa receita! Aproveitem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16232-cinnamon-roll-delicioso.html>