

CINNAMON ROLLS – ROLO DE CANELA

INGREDIENTES

1 pote de iogurte natural integral

2 colheres (sopa) de manteiga

5 colheres (sopa) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 ovo

2 colheres (sopa) de fermento químico

1 colher (chá) de essência de baunilha

canela a gosto (proporção aproximada de 1 colher de canela para cada 3 colheres de açúcar)

MODO DE PREPARO

Misture primeiro os ingredientes úmidos (ovo, manteiga (derretida), iogurte, essência de baunilha, iogurte)

Acrescente uma pitada de sal.

Acrescente a farinha e antes de dar o ponto da massa, acrescente o fermento.

Abra a massa e pincele com manteiga derretida por dentro para grudar o recheio, polvilhe o recheio.

Feche a massa em forma de rocambole (enrolando).

Corte o rocambole em fatias (rolinhos).

Coloque os rolinhos em forma untada.

Coloque no forno preaquecido a 180° C, em torno de 25 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21328-cinnamon-rolls-rolo-de-canela.html>