

BOLO "CINNAMON ROLL"

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3/4 xícara de manteiga amolecida

1 xícara de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Misture bem o trigo, o açúcar, o fermento, o leite, os ovos e a baunilha (se quiser, pode usar batedeira). Adicione aos poucos a manteiga derretida.

Despeje em uma forma untada (tamanho 20 x 30 cm no mínimo, a receita é grande).

Misture os ingredientes do "recheio": manteiga, açúcar mascavo, trigo e canela e despeje colheradas sobre a massa crua que está na forma.

Passa uma faca lentamente sobre a mistura para mesclar as massas, porém não totalmente.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 a 35 minutos (200° C), o tempo pode variar conforme o forno.

Depois de pronto, ainda morno, você pode adicionar uma cobertura (opcional): 1 e 1/2 xícara de açúcar confeiteiro, 5 colheres (sopa) de leite e 1 colher (chá) de essência de baunilha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22765-bolo-cinnamon-roll.html>