

CINNAMON ROLLS (PÃEZINHOS DE CANELA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 xícaras de farinha

1 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

2 ovos

10 g de fermento biológico seco (1 sachê)

1 pitada de sal

água até dar o ponto

RECHEIO:

Recheio: margarina

2 xícaras de açúcar

canela em pó

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos sobre uma pia ou bancada formando como se fosse uma pequena bacia para que os ingredientes líquidos não se esparramem.

No centro da massa coloque os ovos batidos e o óleo.

Misture tudo muito bem, o resultado será uma massa um pouco seca.

Vá adicionando água e sovando até que a massa adquira o ponto necessário.

O ponto ideal é de uma massa bastante leve, macia de se trabalhar e que não gruda nas mãos.

Deixe a massa crescer até dobrar de volume.

Depois de crescida, abra a massa com o rolo para que fique bem fininha.

Derreta a margarina no micro-ondas para que seja mais fácil espalhar e espalhe ela sobre a massa com um pincel.

Sobre a margarina espalhe o açúcar com canela.

Enrole a massa como um rocambole bem apertadinho e corte em pedaços de 2 cm.

Distribua os rolinhos em uma assadeira untada com margarina e leve ao forno por cerca de 30 minutos, ou até que fiquem dourados e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24031-cinnamon-rolls-paezinhos-de-canela.html>