CINNAMON ROLL (ENROLADINHO DE CANELA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3/4 de xícara de leite

250 g de manteiga sem sal

3 e 1/4 de xícara de farinha de trigo

1 pacote de fermento biológico seco

1 ovo

1/2 xícara de açúcar

1 pitada de sal

1/4 de xícara de água

RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara de açúcar

1/4 de xícara de canela em pó

GLACÊ:

Glacê:1 xícara de açúcar

1/2 xícara de leite

1 colher (sopa) de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Leve o leite ao fogo até atingir fervura, desligue o fogo, adicione a manteiga e reserve até que a mesma derreta.

Em uma bacia, adicione apenas 2 e 1/4 de xícara da farinha, o fermento, o açúcar, o ovo, o sal, a água e a mistura de leite com manteiga.

Misture tudo e vá adicionando aos poucos a farinha que sobrou, até que desgrude totalmente do recipiente.

Em uma superfície lisa, espalhe um pouco de farinha e estique a massa, mas não muito fina para não rasgar.

Espalhe a manteiga por toda massa, deixando um espaço de dois dedo numa ponta pra juntar no final.

Espalhe por cima da manteiga o açúcar e a canela.

Enrole a massa, e na ponta que sobrou passe um pouco de água para servir de cola.

Corte a massa em fatias de 2 ou 3 dedos, começando pelo meio, e cortando ao meio e ao meio, até que as fatias fiquem do tamanho que desejar.

Leve os cinnamons ao forno por 15 a 20 minutos.

Enquanto isso, misture o leite e o açúcar para fazer o glacê.

Depois de assados, despeje com uma colher o glacê por cima e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29874-cinnamon-roll-enroladinho-de-canela.html