

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 dedos 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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