

Receita de Cinnamon Rolls

*Não tenho mão para doces, mas **cinnamon rolls** é uma receita que não tem erro, e amamos!*



Delícia que recomendo para o café da manhã, sobremesa ou lanche da tarde. Veja como fazer em receita quentinha do blog! Para agradar até mesmo que não é lá muito fã de canela como eu. É um clássico da culinária dos EUA que você precisa testar, pelo menos uma vez na vida.

Receita de Cinnamon Rolls

Ingredientes

- 3/4 de xícara de leite morno;
- 1/4 de xícara de margarina amolecida;
- 3 e 1/4 de xícara de farinha de trigo;
- 1 pacote de 10 gramas de fermento biológico;
- 1/4 de xícara de açúcar;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 1/4 de xícara de água morna;
- 1 ovo;
- 1 xícara de açúcar mascavo;

- 1 colher de sopa de **canela da Índia em pó**;
- 1/2 xícara de **manteiga**.

Modo de preparo



Cinnamons já crescidinhos, antes de assar.

Misture metade da farinha, o açúcar, o sal e o fermento. Adicione a margarina amolecida, o ovo, o leite e a água morna. Quando os **ingredientes** estiverem bem misturados, vá adicionando a outra parte de farinha até que fique com ponto de massa, tipo pão ou até que esteja bem homogênea e sem grudar na base e nas mãos. Deixe descansar por 10min.

Enquanto a massa descansa, prepare o **recheio**, misturando a manteiga mole, o **açúcar mascavo** e a canela. Estique a massa em um retângulo e espalhe a pasta uniformemente. Enrole e corte em rolinhos. Coloque-os em uma forma untada e deixe crescer por 30min. Asse em forno pré-aquecido à 180º, por 25 min.

Rendimento: 15 rolinhos.

Origem: Considerado um clássico americano, os **Cinnamon Rolls** como conhecemos hoje foram criados a partir de receita original dos imigrantes europeus que viviam nos EUA. Servido no café da manhã, pode apresentar uma grande variedade de

recheios e coberturas, conforme o gosto de quem prepara.