

Cinnamon Rolls



Ingredientes

Massa

- ½ xícara (chá) de água morna
- 2 pacotes de fermento instantâneo (5 colher de chá)
- 1 e ½ xícara (chá) de leite morno
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- ½ xícara (chá) de manteiga temperatura ambiente
- 5 a 6 xícaras (chá) de farinha de trigo

RECHEIO

- 1 xícara (chá) de manteiga derretida
- 2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 4 colheres (sopa) de canela em pó

COBERTURA

- 120 gr de cream cheese, temperatura ambiente
- 120 gr manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- ½ colher (chá) de essência de baunilha

Modo de fazer

Dissolva na água morna o fermento instantâneo, misture bem até dissolver.



Em um tigela grande misture o leite morno, o açúcar, o sal, os ovos e a manteiga (1/2 xícara de chá em temperatura ambiente). Adicione o fermento dissolvido e misture bem. Vá adicionando a farinha até que a massa não grude mais na mão. Mas não deixe a massa dura ou pesada. Vá adicionando aos poucos de 1/2 em 1/2 xícara.

Trabalhe bem massa com as mãos para que ela fique bem elástica.

Coloque em um bowl enfarinhado e cubra com plástico. Deixe descansar em algum lugar morno até que a massa dobre de tamanho.



Abra a massa em uma superfície enfarinhada até que forme um retângulo. A massa deve ter no máximo 1 cm de altura.



Derreta 1 xícara de manteiga e passa na massa. Espalhe o açúcar mascavo e a canela sobre a manteiga.



Enrole a massa como um rocambole.



Corte em fatias de aproximadamente 5 cm.



Coloque em uma forma untada.



9

Deixe descansar em local morno por 45 minutos. Eu já deixo no forno



Leve ao forno a 180C por 20 a 30 minutos ou até que fiquem douradas.

Enquanto isso misture o cream cheese, a manteiga, o açúcar e a essência de baunilha. Coloque sobre os cinnamon rolls assim que tirar do forno.

