



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

Cinnamon rolls

🕒 85 min.

🔑 Difícil

💰 Económico

🍴 16 doses

Ingredientes

50 g de Leite Condensado NESTLÉ para a massa + 75 g para a cobertura
475 g de farinha trigo
15 g de fermento de padeiro
225 ml de água morna + 40 ml para a cobertura
40 g de manteiga à temperatura ambiente + 50 g para o recheio
1 O ovo
1 c. de chá de sal
1 c. de sobremesa de extrato de baunilha
120 g de açúcar mascavado
1 c. de sopa de canela em pó
150 g de queijo creme para a cobertura

Informação nutricional

Energia	243,6 kcal	12%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	9,3 g	13%*
Hidratos de Carbono	34,6 g	13%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Dilua o fermento em 225 ml de água morna.
- 2 Coloque a farinha, o leite em pó (50 g), o extrato de baunilha, o sal, o leite condensado (40 g) e o ovo na tigela do robô de cozinha com o acessório para amassar pão e misture.
- 3 Junte o fermento dissolvido na água e amasse durante 2 a 3 minutos. Junte a manteiga (40 g) em pedaços pequenos e amasse durante cerca de 20 a 25 minutos, baixando a massa dos lados da tigela até obter uma massa fina e elástica. Durante o processo de amassadura, verifique se é necessário acrescentar mais uma

colher de chá de farinha ou de água, uma vez que, dependendo da absorção da farinha, pode ser necessária mais ou menos água.

- 4 Forme uma bola e colocar numa tigela grande. Deixe a massa repousar coberta com película aderente até duplicar de tamanho.
- 5 Polvilhe ligeiramente a superfície de trabalho com farinha e estenda a massa com um rolo, formando um retângulo de cerca de 50 cm x 40 cm.
- 6 Derreta a manteiga (50 g) no micro-ondas. Misture o açúcar mascavado com a canela.
- 7 Pincele a superfície da massa com a manteiga e polvilhe com a mistura de açúcar e canela.
- 8 Enrola a massa, pressionando-a bem para formar o rolo. Corte a massa em 14 a 16 porções (descartando as pontas para que fiquem retas). Para cortar bem a massa, utilize uma faca afiada ou fio dentário.
- 9 Achate um pouco as pontas de cada rolo com os dedos e enfie por baixo se quiser fazer rolos individuais, caso queira fazê-los dentro de uma forma não é necessário.
- 10 Coloque-os num tabuleiro com papel vegetal, separados uns dos outros. Uma vez que crescem muito durante a cozedura, é preferível cozê-los em duas fornadas, para não se colarem demasiado.
- 11 Cubra com película aderente e deixe duplicar de tamanho.
- 12 Leve ao forno pré-aquecido a 175° durante cerca de 25 minutos.
- 13 Entretanto, prepare o glacé: Numa tigela, bata todos os ingredientes, exceto a água, e adicione-a aos poucos até obter a textura desejada.
- 14 Retire do forno, deixe repousar durante cerca de 5 minutos e cubra com o glacé.