

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 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 175º 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.