

CINNAMON ROLLS

INGREDIENTES

MASSA

- 1 copo (americano) de leite
- 2 ovos
- 3/4 de copo (americano) de manteiga
- 4 copos (americano) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 copo (americano) de açúcar
- 1 pacotinho de fermento biológico (10g)

RECHEIO

- 1 copo (americano) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de canela
- 1/3 de copo (americano) de manteiga derretida

MODO DE PREPARO

Amorne o leite e colocar em uma tigela acrescentando o fermento biológico seco

Depois de descansar

Misture tudo e adicione a farinha de trigo

Sove por no mínimo 15 minutos

Enfarinhe uma bancada e abra a massa como um retângulo, com mais ou menos 1 cm de espessura

Enrole como rocambole

Leve para descansar no sol por 1 hora

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1204-cinnamon-rolls.html>