

Ρολά κανέλας με γλάσο πραλίνας (Cinnamon Rolls), από την Μαριλού Παντάκη και το madameginger.gr!

Σοκολάτα! Ποιος δεν την αγάπησε, δεν την λιγουρεύτηκε, δεν την εξύμνησε, δεν την απόλαυσε και ένωσε ευτυχισμένος? Εμείς σίγουρα την λατρεύουμε γι' αυτό σήμερα της αφιερώνουμε τα αγαπημένα μας ρολά κανέλας ή αλλιώς Cinnamon Rolls, τα αγαπημένα αυτά τσουρεκέκια ψωμάκια τα οποία περιχύνουμε με ένα πλούσιο γλάσο πραλίνας.

- Words | Recipe | Food Styling: [Μαριλού Παντάκη](#)
- Photography: [Αλέξανδρος Ιωαννίδης](#)

Τα αφράτα αυτά ρολά κανέλας δεν θα σας παιδέψουν όσο φαίνεται. Φτιάχνετε την ζύμη στο μίξερ χωρίς να κουνήσετε το δαχτυλάκι σας, την ανοίγετε με έναν πλάστη (αφού της δώσετε λίγο χρόνο να φουσκώσει), την γεμίζετε και την κάνετε ρολό. Πάπαλα. **Αλλά το yumminess της υπόθεσης, κρύβεται στο γλάσο..Αχ αυτό το γλάσο!**

Το γλάσο μας που περιχύνουμε πάνω από τα ρολά κανέλας, είναι παχύ, γλυκό και τέρμα σοκολατένιο, αφού για να το φτιάξουμε λιώνουμε 1 Κουβερτούρα [Nestlé Dessert Πραλίνα \(170 γρ.\)](#) και την ανακατεύουμε στη συνέχεια με κρέμα γάλακτος και ελάχιστο μέλι. Δεν χρειάζεται τίποτε άλλο..



Φτάνει μόνο 1 Κουβερτούρα [Nestlé Dessert](#) Πραλίνα (170 γρ.) για να φτιάξεις αυτό το απολαυστικό, drooling, θεϊκό γλάσο πραλίνας.

Στη συνέχεια τα τρώμε για πρωινό, παίρνουμε ένα για το γραφείο, χώνουμε και ένα στην τσάντα του παιδιού για το σχολείο και το βράδυ που γυρνάμε, έχουν μείνει άλλα τόσα για να φάμε (χωρίς τύψεις παρακαλώ), να πασαλειφτούμε, να ονειρευτούμε ότι βουτάμε σε μια πισίνα σοκολάτας και τελικά να κρατήσουμε την συνταγή για να την ξαναφτιάξουμε σύντομα!



Ρολά κανέλας με γλάσο πραλίνας (Cinnamon Rolls)

- Μερίδες: 16-18 μεγάλα rolls
- Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά
- Χρόνος ψησίματος: 30-35 λεπτά
- Χρόνος αναμονής: 2 ώρες

Υλικά για την ζύμη

- 250 ml γάλα φρέσκο
- 100 γρ. ζάχαρη
- 9 γρ. μαγιά ξερή
- 2 αυγά
- 75 γρ. βούτυρο αγελαδινό, λιωμένο

- 1 κ.γ. αλάτι
- 800 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Υλικά για την γέμιση

- 200 γρ. ζάχαρη καστανή
- 1 κ.σ. κανέλα σκόνη
- 120 γρ. βούτυρο αγελαδινό, λιωμένο

Υλικά για το γλάσο Πραλίνας

- 1 Κουβερτούρα Nestlé Dessert Πραλίνα (170 γρ.)
- 170 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 1/2 κ.γ μέλι



Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με τη ζύμη. Ζεσταίνουμε ελαφρώς το γάλα (περίπου 50οC). Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ το ζεστό γάλα, την μαγιά και 2 κουταλιές της σούπας από την ζάχαρη. Το αφήνουμε για 10

λεπτά.

2) Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά, το λιωμένο βούτυρο, την υπόλοιπη ζάχαρη, το αλάτι και το αλεύρι και χτυπάμε με τον γάτζο σε χαμηλή ταχύτητα για 10 λεπτά.

3) Βγάζουμε την ζύμη από τον κάδο και την τοποθετούμε σε ένα μπολ που έχουμε λαδώσει ελαφρά. Αφήνουμε για 1-1,5 ώρα ή μέχρι να φουσκώσει πολύ καλά, σε ζεστό σημείο του σπιτιού, σκεπασμένο με μία πετσέτα.

Τα Ρολά Κανέλας (Cinnamon Rolls) προέρχονται από την Σουηδία και η τοπική ονομασία τους είναι kanelbulle (κουλούρι κανέλας). Το cinnamon roll είναι τόσο αγαπητό, που οι Σουηδοί του αφιερώνουν μια ολόκληρη μέρα! Η 4η Οκτωβρίου κάθε χρόνου είναι η επίσημη Cinnamon Roll Day!

4) Παράλληλα φτιάχνουμε τη γέμιση, ανακατεύοντας όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ. Αφήνουμε στην άκρη.

5) Μόλις φουσκώσει καλά η ζύμη, την τοποθετούμε σε μία καθαρή επιφάνεια και την ανοίγουμε με ένα πλάστη σε ένα μεγάλο ορθογώνιο με πάχος $\frac{1}{2}$ εκατοστό. Απλώνουμε τη γέμιση σε όλη την επιφάνεια της ζύμης, ομοιόμορφα.

6) Αρχίζουμε και ρολάρουμε την ζύμη (από την μεγάλη πλευρά), φτιάχνοντας ένα μακρόστενο ρολό. Προσέχουμε να το ρολάρουμε πολύ σφιχτά για να μην μας ανοίξει στο ψήσιμο. Πατάμε με τα δάχτυλα την άκρη του ζυμαριού για να κολλήσει καλά.

7) Κόβουμε μεγάλα και ίσα ρολά (περίπου 8 εκατοστά). Βουτυρώνουμε ένα μεγάλο ταψί και πασπαλίζουμε με καστανή ζάχαρη προαιρετικά. Το δικό μου ταψί είναι 30*40 και χώρεσαν οριακά. Εναλλακτικά τα ψήνετε στο ταψί του φούρνου. Όπως και να έχει τα τοποθετούμε σε απόσταση μεταξύ τους γιατί θα φουσκώσουν πάρα πολύ.

8) Αφήνουμε το σκεύος με τα ρολά κανέλας σε ζεστό σημείο του

σπιτιού για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να φουσκώσουν καλά.

9) Ψήνουμε για 30-35 λεπτά, στους 175οC στον αέρα.

Παράλληλα φτιάχνουμε το γλάσο πραλίνας. Βάζουμε σε μπαιν μαρί την Κουβερτούρα [Nestlé Dessert](#) Πραλίνα (170 γρ.) και το αφήνουμε να λιώσει, ανακατεύοντας με μία σπάτουλα ζαχαροπλαστικής. Μόλις λιώσει καλά, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε απαλά, μέχρι να ομογενοποιηθεί.

Όσο είναι ακόμα ζεστά τα ρολά κανέλας, απλώνουμε ομοιόμορφα το γλάσο και σερβίρουμε.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**

<http://www.madameginger.com/%CF%83%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CE%AD%CF%82/cinnamon-rolls-glaso-pralinas/http://www.madameginger.com/%CF%83%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CE%AD%CF%82/cinnamon-rolls-glaso-pralinas/>