

Λαχταριστά Cinnamon rolls, από το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Πειραιώς και το fournosmethea.gr!

...μυρωδάτα, ζεστά η κρύα, με σοκολάτα ή κρέμα...μια λιχουδιά που δεν θα αφήνει κανένα ασυγκίνητο!

Σας δίνουμε την συνταγή για τα πιο αφράτα ρολλάκια κανέλλας:

Υλικά για 12 ρολά:

- 1 φλιτζάνι χλιαρό γάλα
- 2 αυγά
- 1/3 φλιτζανιού μαργαρίνη, λιωμένη
- 4 1/2 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη
- 2 1/2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά
- 1 φλιτζάνι καστανή ζάχαρη
- 2 1/2 κουταλιές της σούπας κανέλα
- 1/3 φλιτζάνι βούτυρο
- 1 πακέτο τυρί κρέμα
- 1/4 φλιτζάνι βούτυρο ανάλατο
- 1 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού βανίλια
- λίγο αλάτι

Εκτέλεση:

Σε μια λεκάνη προσθέτουμε 1 φλιτζάνι χλιαρό γάλα, 2 αυγά, 1/3 φλιτζανιού μαργαρίνη, λιωμένη, 4 1/2 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη, 2 1/2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά.

Αφήνουμε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια σκεπασμένη για 10 λεπτά.

Σε ένα μικρό μπολ, βάζουμε 1 φλιτζάνι καστανή ζάχαρη και 2 1/2 κουταλιές της σούπας κανέλα.

Ανοίγουμε τη ζύμη και της απλώνουμε το 1/3 φλιτζάνι βούτυρο και πασπαλίζουμε ομοιόμορφα με το μίγμα από 1 φλιτζάνι καταστανη ζάχαρη και 2 1/3 κουταλιές κανέλα.

Τυλίγουμε τη ζύμη και την κόβουμε σε 12 ρολλά. Τοθετούμε σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί.

Σκεπάζουμε και αφήνουμε να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί, για περίπου 30 λεπτά. Εν τω μεταξύ, προθερμάνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.

Ψήνουμε τα ρολά σε προθερμασμένο φούρνο μέχρι να ροδίσουν, περίπου 15 λεπτά.

Καλή επιτυχία!

<http://fournosmethea.gr/2016/06/cinnamon-rolls/>