

# Ψωμάκια κανέλας (Cinnamon Rolls), από την Σόφη Τσιώπου!

Σας έχω τα καλύτερα ψωμάκια κανέλας (Cinnamon Rolls) που έχετε δει και έχετε φάει !!!

Αφράτα, ζουμερά με την καταπληκτική ζύμη μπριος (σαν τσουρεκιού)!

Φτιάξτε τα και δεν θα ξαναφτιάξετε άλλη συνταγή, αλήθεια σας λέω!!!

## **Υλικά**

500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ

1 φακελακι ξηρή μαγιά

100 γρ. ζάχαρη

1 κ.γ κοφτό αλάτι

270 γρ. γάλα φρέσκο χλιαρό

60 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμ. δωμ.

1 αυγο

2 βανίλιες

## **Για τη γέμιση**

60 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη λιωμένο

3-4 κ.σ ζάχαρη (να γίνει σαν πάστα)

1 κ.γ κανέλα

Ανακατεύω όλα τα υλικά σ ένα μπολάκι.

## **Για το γλάσο**

Άχνη, λίγο γάλα και λίγη βανίλια άρωμα

## Εκτέλεση

-Στον κάδο του μίξερ με το εξάρτημα του γάντζου για ζύμωμα,ρίχνω τη ζάχαρη,βανίλιες,το γάλα,τη μαγιά τα αυγά και ανακατεύω για 1 λεπτό.

Προσθέτω το αλεύρι και ζυμώνω για 3-4 λεπτά.

-Ρίχνω το βούτυρο και ζυμώνω για 3-4 λεπτά ακόμα.

-Βάζω τη ζύμη σε λαδωμένο μπολ,σκεπάζω με μεμβράνη και αφήνω σε ζεστό μέρος να φουσκώσει 1 και μισή ώρα.

Κόβω μπαλάκια 70 γρ.το ένα το πλάθω σε κορδони χοντρό και το ανοίγω με πλάστη να πλατύνει.

Το διπλώνω στη μέση κατα μήκος (δείτε φωτο) και απλώνω τη γέμιση.Ρολάρω και το τοποθετώ σε ταψάκι με λαδόκολα το ένα δίπλα στο άλλο με την διπλωμένη πλευρά προς τα πάνω,σε απόσταση 2 εκ.μεταξύ τους.

Τα αφήνω να φουσκώσουν 35-40 λεπτά ακόμα,να έρθουν να ενωθούν και να κολλήσουν μεταξύ τους.

Τα περνάω με ένα πινέλο αυγο χτυπημένο και τα ψήνω στους 170 βαθμούς 20-25 λεπτά.

Όταν κρυώσουν ανακατεύω σ ένα μπολ άχνη ζάχαρη και ρίχνω λίγο λίγο γάλα μέχρι να έχω ένα παχύρευστο γλάσο. Ρίχνω και λίγη βανιλίνη και περιχύνω τα ρολάκια.

Καλή επιτυχία και καλή σας όρεξη!!!

<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/a.1039400322746099.1073741827.1027276033958528/1798949856791138/?type=3&theater>