

## CINNAMON ROLLS (1 teglia 35x25 circa)

**DIFFICOLTÀ: MEDIA**

### INGREDIENTI:

- 500g farina
- 7g lievito secco
- 350g latte tiepido
- 90g burro morbido
- 2-3 cucchiaini di zucchero bianco
- 5g sale
- 2-3 cucchiaini di cannella
- 100g zucchero grezzo
- 100g zucchero a velo

### PROCEDIMENTO:

- ✓ In una ciotola (o nell'impastatrice) lavorare la farina con il lievito, 60g di burro morbido, il latte tiepido, lo zucchero bianco ed il sale fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Coprire con un sacchetto e lasciare lievitare per un paio di ore o fino a raddoppiamento di volume.
- ✓ Sgonfiare l'impasto e stenderlo con l'aiuto di un matterello a 1cm di spessore circa formando un rettangolo. Spennellare la superficie con il burro restante precedentemente fuso e fatto raffreddare, spolverare con lo zucchero e la cannella mescolati. Arrotolare dal lato lungo stringendo per bene formando un salsicciotto.
- ✓ Con l'aiuto dello spago da cucina ricavare delle lumachine da 1cm di spessore. Adagiarle in una pirofila precedentemente imburata lasciando una leggera distanza. Coprire con un sacchetto e far lievitare per 30-45' o fino a raddoppiamento di volume.
- ✓ Cuocere in forno a 180°C (preriscaldato) per 30 minuti circa. Far raffreddare completamente.
- ✓ Mescolare lo zucchero a velo con 1-2 cucchiaini di acqua fino ad ottenere una consistenza cremosa, liquida ma non troppo. Decorare i cinnamon rolls a piacere.

### TEMPI:

Preparazione: 30 minuti

Lievitazione: 2h30'

Cottura: 30 minuti

### NOTE:

Sostituire la cannella con altre farce a proprio piacere (dalla nocciolata alla crema di pistacchio a una farcia a base di mandorle o nocciole - ma anche prosciutto e mozzarella o gorgonzola e noci. In questo caso ridurre lo zucchero a 1-2 cucchiaini massimo all'interno dell'impasto).

### CHI LA MANGIA?

VEGETARIANA