

CINNAMON ROLLS

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (600gr)
- sale (10gr)
- 2 uova
- latte (250ml)
- burro (200gr)
- zucchero (25gr)
- cannella
- zucchero di canna (25gr)
- lievito vanigliato (25gr)

Come si prepara

Far scaldare il latte e, una volta caldo, aggiungere lo zucchero e mescolare.

Aggiungere il lievito e metà della farina lavorando il tutto con le fruste elettriche.

Quando l'impasto farà le bolle aggiungere sale, uova, olio e, sempre mescolando, aggiungere l'altra metà della farina.

Lavorare l'impasto a lungo e disporlo in una terrina che possa contenerlo anche quando sarà cresciuto raddoppiando il volume.

Farlo lievitare in luogo tiepido per almeno un'ora.

Reimpastare bene, quindi stendere la pasta in una sfoglia di 1/2 cm di spessore.

Cospargere la pasta con lo zucchero e la cannella, arrotolarla su se stessa e chiudere i bordi con un pennello intinto nell'acqua.

Tagliare il rotolo a fette e disporre le rondelle ottenute in una teglia leggermente imburata. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi.

Difficoltà: 3

Tempo: 40



Tabella nutrizionale

Valore energetico	347 kcal 1453 kJ
-------------------	---------------------

Tags

occasioni speciali, new, feste, torte, biscotti, Cinnamon Rolls, tradizionale, mediterraneo

