

Rolinhos de Pão Doce com Canela



Ingredientes:

Recheio:

- 1 ½ xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de uva passa
- 1/4 de xícara de manteiga
- 2 colheres de chá de canela

Cobertura:

- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de canela.

Massa:

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 de xícara de leite fervente
- 1/4 de xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de manteiga
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 1 tablete de fermento biológico fresco ou 1 sachê de fermento biológico seco

Preparo :

Numa vasilha, primeiro bata o ovo. Acrescente o leite quente e a manteiga, misture bem e reserve. Em outra vasilha coloque a farinha, o açúcar, o sal e o fermento, misture bem estes ingredientes secos. A seguir acrescente aos poucos a mistura anterior e vá mexendo, trabalhando a mistura até obter uma massa lisa e elástica. Depois de trabalhada a massa boleie, (fazer uma bola deixando a parte de cima sem emendas e fechando por baixo), pincele a bola com óleo, cubra com plástico e deixe descansar até dobrar de volume.

Com a massa já crescida, em um retângulo de 30x40 cm.



Recheio :

Pincele a massa com a manteiga derretida do recheio.



Espalhe o açúcar, a canela e as passas.



Enrole pelo lado mais comprido, como que fazendo um rocambole.



Corte em doze fatias.



Coloque as fatias em uma forma ou refratário, untado deixe um espaço entre as fatias para que possam crescer. Cubra e deixe crescer por +/- 50 minutos.



Aqueça o forno em temperatura média(210°) e asse por 30 minutos ou até dourar.

Cobertura: Misture os ingredientes e leve ao fogo até dissolver o açúcar. Pincele a rosca ainda quente.



Desenforme quando estiver morna.