

Biscoitos de canela estilo cinnamon rolls

Ingrédients

- 70g de açúcar
- 125g de manteiga em temperatura ambiente
- 250g de farinha
- 1 colher de sopa cheia de canela
- 85g de açúcar mascavo

Préparation

1. Ao Natal, há os troncos, claro, mas não só!
2. Há também os biscoitos, de todas as formas e muitas vezes bem aromatizados, como aqui com esses biscoitos enrolados estilo cinnamon rolls: uma massa de biscoito bem simples e bem amanteigada e um recheio como em um enrolado de canela para um biscoito bem derretido, para saborear com um chá ou um chocolate quente. Ingredientes :Eu usei a canela Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Material :Eu usei o rolo de massa com anéis (perfeito para ter uma espessura de massa perfeitamente homogênea) da Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser indicado na inscrição para 10 de presente (afiliado).
4. Tempo de preparação: 20 minutos + 1h30 de descanso + 20 minutos de cozimentoPara cerca de trinta biscoitos: Ingredientes : Para a massa : 1 ovo de açúcar de manteiga em temperatura ambiente de farinha Para o recheio : de manteiga em temperatura ambiente 1 colher de sopa cheia de canela de açúcar mascavo Receita : Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar.
5. Adicione o ovo, depois a farinha e forme uma bola.
6. Abra a massa entre duas folhas de papel manteiga, com 2 a 3mm de espessura.
7. Deixe a massa descansar na geladeira por cerca de 1 hora.
8. Em seguida, prepare o recheio: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar e a canela.
9. Espalhe o recheio sobre a massa dos biscoitos, depois enrole-a para obter um rolo.
10. Coloque-o novamente na geladeira por no mínimo 1h30, depois corte os biscoitos (eles devem ter no mínimo 0,8cm de espessura, caso contrário, eles se abrirão durante o cozimento).
11. Coloque-os em uma assadeira coberta com papel manteiga.
12. Asse no forno pré-aquecido a 165°C por 15 a 20 minutos, depois deixe esfriar antes de se deliciar!