

Bolo estilo cinnamon roll

Ingrédients

- 170g de manteiga em pomada
- 125g de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 3 ovos
- 150g de farinha
- 6g de fermento
- 35g de creme de leite
- 25g de açúcar mascavo
- 100g de philadelphia
- 60g de açúcar de confeitiro

Préparation

1. I'm here to help you translate text from French to Portuguese while preserving the HTML structure.
2. Here's the translation of the provided HTML content with the text in Portuguese: Ah o outono, as folhas caindo, as temperaturas descendo, mas acima de tudo, a canela!
3. Bom, se você não gosta disso, claramente não está no lugar certo, mas para aqueles que, como eu, amam, só posso aconselhar a se aventurar nesta receita ultra simples mas deliciosa, perfeita para acompanhar sua bebida quente favorita nesta estação.
4. Inspirei-me nos famosos cinnamon rolls, esses pães doces enrolados de canela com cobertura de cream cheese, ultra populares no norte da Europa e nos Estados Unidos, e fiz um bolo bem simples levemente aromatizado com baunilha recheado com a mesma preparação dos cinnamon rolls: manteiga/açúcar/canela e coberto com a mesma cobertura.
5. Resultado, um bolo super macio e bem aromatizado!
6. Ingredientes: Usei a canela Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
7. Material: Forma de bolo Tempo de preparação: 15 minutos + 50 minutos de cozadura Para um bolo de 20cm de comprimento: Ingredientes: de manteiga em pomada de açúcar mascavo 1 colher de chá de extrato de baunilha 3 ovos de farinha de fermento de creme de leite Para o recheio estilo cinnamon roll: de manteiga de açúcar mascavo Canela a gosto, aqui coloquei uma colher de sopa aproximadamente Receita: Misture a manteiga em pomada com o açúcar e a baunilha.
8. Incorpore os ovos um a um, depois a farinha e o fermento previamente peneirados.
9. Termine com o creme.
10. Para o recheio estilo cinnamon roll, misture a manteiga em pomada com o açúcar e a canela.
11. Na forma de bolo untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga, alterne camadas de massa de bolo e manteiga de canela, depois passe uma faca na massa para marmorizá-la e integrar levemente a manteiga de canela à mistura de bolo.
12. Desperte um traço fino de manteiga de canela em todo o comprimento do bolo.
13. Leve ao forno pré-aquecido a 160°C por 50 minutos (uma faca inserida no bolo deve sair seca) e depois deixe esfriar por alguns minutos antes de desenformar.
14. Para que mantenha toda sua maciez, você pode embalá-lo em filme plástico imediatamente após desenformar enquanto aguarda a cobertura.
15. Você pode comer o bolo como está, mas se você quiser chegar ainda mais perto do cinnamon roll, você

pode preparar uma cobertura de cream cheese com: de philadelphia de açúcar de confeitiroMisture bem os ingredientes, depois espalhe a cobertura sobre o bolo resfriado e polvilhe com canela antes de se deliciar!

16. If you need any corrections or further translations, feel free to ask!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com