

Pães de canela (ou kanelbullar) com manteiga de noz e açúcar mascavo.

Ingrédients

- 20g de fermento fresco
- 250g de leite integral
- 600g de farinha T45 ou de trigo
- 2 ovos
- 50g de açúcar
- 8g de sal
- 100g de manteiga
- 115g de manteiga queimada
- 7g de canela em pó
- 160g de açúcar mascavo claro
- 75g de creme de leite fresco
- 65g de philadelphia
- 40g de manteiga queimada
- 30g de açúcar mascavo escuro

Préparation

1. Os pãezinhos de canela, ou cinnamon rolls, ou ainda kanelbullar, muitos nomes para este pequeno pãozinho de canela que praticamente todo mundo adora no outono!
2. A receita não é complicada se você tiver um robô (caso contrário, levará um pouco mais de tempo e especialmente força nos braços para sovar a massa), e o glacê é opcional, os pãezinhos já são muito bons, macios e aromáticos ao natural.
3. Para conservá-los, embrulhe-os rapidamente em filme plástico após sair do forno e aqueça-os por alguns segundos no micro-ondas (você também pode congelá-los se quiser prepará-los com antecedência).
4. Claro, você também pode dividir as quantidades pela metade, mas aviso, eles são consumidos rapidamente!
5. Uma pequena especificidade na minha receita, usei manteiga queimada para o recheio e o glacê, mas se você estiver sem tempo, pode fazê-lo com manteiga comum.
6. Ingredientes : Usei a canela de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
7. Tempo de preparação : 30 minutos + crescimento + cozimento Para cerca de vinte cinnamon rolls (dependendo do tamanho): A massa : de fermento fresco de leite integral de farinha T45 ou de trigo 2 ovos de açúcar de sal de manteiga Na tigela do robô, misture o fermento esfarelado e o leite.
8. Adicione a farinha, depois os ovos, o açúcar e o sal.
9. Sove até que a massa se descole das bordas da tigela e esteja bem lisa, cerca de 10 a 15 minutos em velocidade média.
10. Adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços, sove novamente até obter uma massa lisa e que se estique sem rasgar.
11. Cubra a massa e deixe-a crescer durante a noite na geladeira (ou 30 minutos à temperatura ambiente e 2 a 3 horas na geladeira).
12. O recheio : de manteiga queimada de canela em pó de açúcar mascavo claro Algumas horas antes de rechear os pãezinhos, prepare a manteiga queimada: pegue cerca de de manteiga e cozinhe em fogo médio até que pare de chiar e tenha um bom cheiro de avelã.
13. Despeje em uma tigela e deixe esfriar totalmente para obter uma textura de pomada.

14. Em seguida, retire e misture com a canela e o açúcar mascavo claro.
15. Estique a massa em um grande retângulo, com cerca de 1/4m de espessura.
16. Espalhe o recheio, depois enrole a massa como um longo cilindro.
17. Corte pedaços de cerca de 5cm de espessura e coloque-os em pratos para forno (não os aperte muito, é preciso que tenham tempo para crescer).
18. Deixe-os crescer por cerca de 1 hora à temperatura ambiente.
19. A cozedura : de creme de leite fresco Quando os cinnamon rolls tiverem crescido, despeje o creme de leite fresco sobre eles para que fiquem bem macios durante o cozimento, depois asse-os por 20 a 25 minutos a 180°C.
20. A cobertura : de philadelphia de manteiga queimada de açúcar mascavo escuro Misture os três ingredientes, depois espalhe a cobertura sobre os cinnamon rolls ainda ligeiramente quentes (se você planeja comê-los mais tarde ou até mesmo congelá-los, coloque a cobertura somente no momento de comer).
21. Prepare sua bebida quente favorita e delicie-se!