



ROLO DE CANELA GIGANTE

INGREDIENTES

Para o rolo:

- 500g de farinha
- 50g de açúcar granulado
- ½ c. de sobremesa de sal
- 7g de fermento de padeiro
- 280 ml de leite ou alternativos
- 30g de manteiga
- 1 ovo

Para o recheio:

- 190g de manteiga
- 170g de açúcar mascavado
- 2 c. de sopa de canela

**TEMPO DE PREPARAÇÃO: 2H10
MIN**

TEMPO DE COZEDURA: 1H40 MIN

PORÇÕES: 12

MÉTODO

1. Misturar a farinha, açúcar, sal e fermento na taça da misturadora.
2. Aquecer o leite e a manteiga até 38-43°C.
3. Adicionar a mistura à farinha, mexer e adicionar o ovo.
4. Bater durante 5-10 min no mínimo. Cobrir e deixar durante 1h ou até duplicar o tamanho.
5. Misturar os ingredientes para o recheio.
6. Estender a massa até ter um retângulo de 40x30 cm. Espalhar o recheio até às bordas.
7. Cortar em 4 tiras longas e enrolar.
8. Pôr o rolo na forma e repousar durante 30 min.
9. Pré-aquecer o forno a 170°C com ventilação e com um tabuleiro dentro a aquecer.
10. Cozinhar o rolo durante 1H10 e cobrir com papel estanhado aos 30 min.
11. Deixar arrefecer na forma durante 30 min e transferir para o prato para servir.