



PREGUNTES I RECEPTES DE L'EQUIP DE VIL·LA FLORIDA

Com et dius?

Esperanza.

Com es diu la recepta?

Cinnamon Roll.

Què necessitarem per preparar-les?

- 300 ml de llet
- 75 gr de mantega temperatura ambient
- 25 gr de llevat fresc
- 550 gr de farina de rebosteria
- 75 gr de sucre
- 1/2 culleradeta de sal

Pel farcit:

- Mantega
- Sucre
- Canyella
- 1 ou per pintar
- Crema pastissera (opcional)

Què hem de fer per cuinar-les?

Afegim la llet i la mantega en una cassoleta i escalfem fins que la mantega s'hagi fos bé.

Afegim el llevat i el dissolem remenant una mica.

Retirem del foc i ho posem en un bol.

Afegim a la llet, la farina, el sucre i la sal i ho hem de batre uns minutets.

Deixem la massa reposar en el mateix bol fins que hagi doblat el seu volum.

Un cop llesta, la traiem i l'hem de pastar bé amb les mans.

En una superfície neta i llisa, l'extendrem fins a aconseguir un rectangle finet.

La farcirem de la següent forma:

Posem la mantega (fosa al microones) juntament amb el sucre i la canyella fins que es formi una pasta i amb un pinzell ho passarem per tota la massa.

Jo personalment aprofito per fer crema pastissera i just en un extrem li poso perquè després

al enrollar-los quedi en la part central del roll de canyella.

Enrotllem la massa i tallem a uns 2cm o 3cm cada roll.

Els posem a una safata del forn i deixem reposar entre 20 i 30 minuts.

Pintem amb ou els rolls. Escalfem el forn a 200C⁰ i els deixem entre 8 i 10 minuts fins que estiguin daurats.

En treure'ls els deixarem sobre una safata fins que es refredin una mica i ja estaran llestos per menjar!!