

# ROLOS DE CANELA E NOZES



## CONFEÇÃO

1. Numa tigela pequena, misturar o leite morno com o fermento e deixar actuar uns 10 minutos.
2. Na cuba, com o acessório para triturar, colocar o leite e os restantes ingredientes, com o sal no final. Iniciar o programa Massa (Pastry) P1. Como há uma grande quantidade de farinha e a massa fica pesada, fazer pausas de 20 em 20 segundos. Quando o programa acabar, pôr à levedar à 40°C, durante 1 h ou 1h30, até dobrar de volume. (Pode fazer este passo fora da máquina, numa tigela, num lugar quente.)
3. Entretanto, preparar o recheio: colocar a grelhar as nozes no forno, durante 10 minutos. Deixar arrefecer e picá-las em pedaços bem pequenos, com uma faca afiada.
4. Derreter a manteiga no microondas durante uns segundos e juntar o açúcar. Misturar bem.
5. Quando a massa estiver pronta, amassar um pouco com as mãos e estendê-la, na banca enfarinhada, até formar um rectângulo grande. Cobrir, com a ajuda de uma espátula, o recheio de manteiga e açúcar. Polvilhar as nozes picadas por cima.
6. Enrolar, apertando bem, para formar um rolo comprido. Com uma faca afiada, cortar rolos de 2 ou 3 cms e colocá-los numa placa de ir ao forno, com papel vegetal. Deixar levedar, num lugar quente, durante 30 a 45 minutos, até crescerem um pouco.
7. Préaquecer o forno a 170°C.
8. Colocar os rolos no forno durante cerca de 30 minutos, consoante o forno. Os rolos têm de ganhar um tom dourado acastanhado.
9. Deixar arrefecer e polvilhar com açúcar em pó.

## INGREDIENTES

- MASSA BRIOCHE:
- - 240 ML DE LEITE MORNO
- - 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO
- - 620 GR DE FARINHA T55
- - 1 OVO
- - 80 GR DE AÇÚCAR
- - 75 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- - 1 C.S. DE BAUNILHA LÍQUIDA
- - 1/2 C.C. DE SAL
- RECHEIO:
- - 90 GR DE NOZES
- - 70 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- - 170 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- - 2 C.C. DE CANELA OU MAIS, CONSOANTE OS GOSTOS

