

ROLINHOS VEGAN DE CANELA E AVELÃS



INGREDIENTES

- 1 CHAV. DE LEITE VEGETAL (USEI DE AVEIA)
- 1/2 CHAV. DE MANTEIGA VEGETAL
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO (USEI FERMIPAN)
- 1 COLH. SOPA DE AÇÚCAR MASCADO
- 1/2 COLH. CHÁ DE SAL
- 3 CHAV. DE FARINHA
- RECHEIO:
- MANTEIGA VEGETAL PARA PINCELAR
- 1/2 CHAV. DE AÇÚCAR MASCADO
- 1 E 1/2 COLH. DE SOPA DE CANELA
- AVELÃS PICADAS A GOSTO
- COBERTURA:
- 1 CHAV. DE AÇÚCAR EM PÓ
- 2 COLH. DE SOPA DE LEITE VEGETAL

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC com a lâmina de amassar, coloque o leite e a manteiga vegetal e selecione 2 minutos, 35º, velocidade 3.
2. De seguida adicione o fermento, o açúcar mascavado e o sal e mexa com a espátula para incorporar estes ingredientes.
3. Junte a farinha e selecione o programa P2 Massas.
4. Assim que terminar o programa P2, retire a massa para uma bancada já previamente polvilhada de farinha.
5. Estenda a massa com um rolo de modo a ficar com um retângulo, pincele com manteiga vegetal e polvilhe com a mistura do açúcar e canela e depois com as avelãs picadas.
6. Enrole com cuidado no sentido do comprimento e corte às fatias, como vê na imagem.
7. Disponha os rolinhos numa taça larga que possa ir ao forno (forrei com papel vegetal), deixando-os um pouco afastados uns dos outros, pois ainda vão crescer.
8. Deixe levedar tapado cerca de 30 a 40 minutos, num local quentinho de preferência.
9. A meio do tempo pré-aqueça o forno a 180º.
10. Depois de levedados, pincele com manteiga vegetal e leve ao forno cerca de 20 a 25 minutos até ficarem douradinhos.
11. Depois de retirar do forno, coloque-os numa rede a arrefecer.
12. Com os rolinhos já frios, faça a cobertura misturando com um garfo o açúcar em pó e o leite vegetal.
13. Deite esta cobertura por cima dos rolinhos e sirva.

