

ROLINHOS DE CANELA COM CAMELO SALGADO



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 550 G. DE FARINHA
- 100 G. DE AÇÚCAR
- 1 PACOTE DE FERMENTO SECO (FERMIPAN)
- 1 PITADA DE SAL
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- 1 OVO GRANDE
- 15 CL DE LEITE
- 5 CL DE ÁGUA
- 5 C. DE SOPA DE MANTEIGA AMOLECIDA
- CAMELO SALGADO CASEIRO Q.B.*
- PARA O RECHEIO:
- MEIA CHÁV. DE AÇÚCAR MASCAVADO
- CANELA EM PÓ Q.B.
- 5 C. DE SOPA DE MANTEIGA SEM SAL, AMOLECIDA
- CAMELO SALGADO:
- 200 G DE AÇÚCAR
- 130 ML DE NATAS
- 80 G DE MANTEIGA COM SAL

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a lâmina amassar/triturar, o leite, a água, o sal, o açúcar, a manteiga e o fermento e programar 2 min/35º/Vel. 3. Juntar o ovo e misturar por 15 seg./ Vel 4. De seguida adicione a farinha e a noz-moscada e seleccionar o programa massas P2. A massa deve estar despegada das paredes da taça.
2. Caso isso não aconteça, junte um pouco mais de farinha.
3. Retire e deixe a levedar, até que a massa dobre de tamanho.
5. Para o recheio:
6. Numa tigela, misture o açúcar mascavado com a canela e envolver bem. Reserve.
7. Numa travessa de ir ao forno, deite o caramelo de modo a tapar todo o fundo. Reserve.
8. Deite a massa para uma superfície de trabalho, generosamente enfarinhada.
9. Com a ajuda de um rolo, estenda a massa dando a forma de um rectângulo.
10. Pincele toda a superfície e de forma uniforme, com a manteiga amolecida e de seguida, polvilhe-a com o açúcar e canela que havia reservado.
11. Enrolar enquanto vai apertando bem. Com uma faca, corte agora o rolo em pedaços iguais.
12. Disponha os rolinhos na travessa, sobre o molho de caramelo e cubra-os com um pano e guarde em lugar quente por mais uma hora, para que dobrem de novo de volume.

13. A meio do tempo, ligue o forno nos 170º C.

14. Retire depois o pano e asse por 25-30 minutos, ou até que ganhem um tom dourado e o caramelo esteja a borbulhar.

15. Retire o tabuleiro do forno e deixe os rolinhos arrefecerem por 10 minutos. Após esse tempo, desenformar, deixar que arrefeçam mais um pouco e cobrir com o caramelo salgado.

16. Servir enquanto ainda mornos.

18. Caramelo Salgado:

19. Leve ao lume num tachinho fundo, o açúcar em lume médio.

20. Quando começar a formar grumos e a ganhar um tom acastanhado, junte a manteiga de imediato enquanto mexe até que fique completamente derretida, cerca de 2-3 minutos.

21. Muito lentamente, junte agora as natas enquanto vai continuando a mexer. Deixe ferver por um minuto e retire.
