

ROLINHOS DE MIRTILO E CANELA



INGREDIENTES

- MASSA:
- 500 GR FARINHA SEM FERMENTO (+100GR, SE NECESSÁRIO)
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO FERMIPAN
- 1 SAQUETA DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 200 ML DE LEITE
- 5 GEMAS DE OVO
- 150GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 PITADA DE SAL
- RECHEIO:
- 3 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA DERRETIDA
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 3 COLHERES DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 200 GR DE MIRTILOS (CONGELADOS OU FRESCOS)
- PARA PINCELAR:
- 1 GEMA DE OVO
- 1 COLHER DE SOPA DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Na taça da cuisine companion, com a lâmina de triturar/amassar, colocar o leite e o fermento. Programar vel5, 35º, 3 min.

3. Juntar os restantes ingredientes (farinha apenas 500gr) e programar P2 Massas. No fim do P2 Massas, ver o estado da massa. Se ainda estiver muito mole , adicionar mais 100 gr de farinha e programar novamente P2 Massas.

5. Deixar levedar os 40min que no final o programa propõe.

7. Estender a massa com cuidado. Esta massa é muito mole e pegajosa. A base e as mãos devem estar bem enfarinhadas, para se conseguir trabalhar a massa.

9. A 3 colheres de sopa de manteiga amolecida, juntar 3 colheres de sopa de açúcar e 3 colheres de chá de canela em pó e mexer bem.

11. Barrar esta mistura sobre a massa.

13. Dispor os mirtilos e enrolar.

15. Cortar rolinhos e colocar num tabuleiro. Se possível deixar repousar mais 30min.

17. Misturar uma gema de ovo com 1 colher de sopa de leite e pincelar os rolinhos.

19. Pré-aquecer o forno a 165º e levar ao forno durante 40 min, até estarem ligeiramente dourados.

21. Retirar do forno e deixar arrefecer. Servir simples ou polvilhados com açúcar e/ou canela.
