



# Cinnamon Rolls

Aseara am avut pofta de ceva pufos si cu aroma de toamna-iarna!

Asa ca, am decis sa fac cinnamon rolls pentru ca ne plac foarte mult! Sunt delicioase calde, dar si a doua zi sunt la fel de bune!



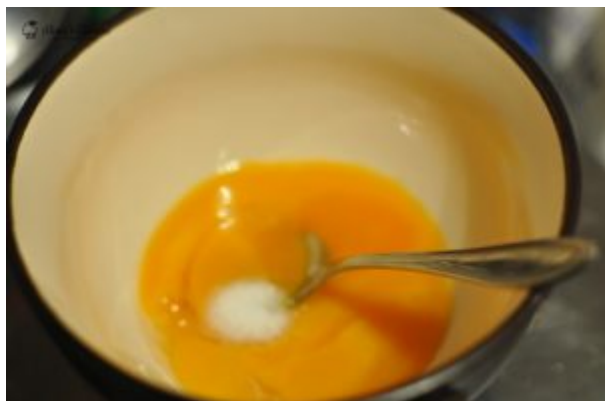
# Aluat

## Ingrediente aluat

- 500 grame faina tip 000
- 3 galbenusuri
- 50 grame zahar
- 275 ml lapte caldut
- 70 grame unt topit 80% grasime
- 25 grame drojdie proaspata sau 7 grame drojdie uscata
- $\frac{1}{4}$  lingurita sare
- 1 plic zahar vanilat bourbon ([acesta](#) este)

## Preparare

Cernem faina in vasul robotului. Galbenusurile le amestecam cu sarea.



Drojdia o dizolvam in putin lapte caldut si adaugam si 1 lingurita de zahar (din cele 50 de grame).



In laptele ramas dizolvam zaharul si adaugam vanilia.



In vasul cu faina, punem laptele cu zahar, ouale, untul topit, drojdia dizolvata.



Framantam pana avem un aluat elastic (la robot aproximativ 5 minute).

Transferam aluatul intr-un vas curat uns cu putin ulei, si-l acoperim cu un prosop curat.



Il lasam la crescut aproximativ 45 minute sau pana isi dubleaza volumul.

Cat timp creste aluatul, pregatim umplutura.

## Umplutura

## Ingrediente

- 100 grame unt la temperatura camerei 80% grasime
- 170 grame zahar brun
- 2.5-3 lingurite scortisoara

## Preparare

Punem toate ingredientele intr-un vas si le mixam pana se omogenizeaza.





Dupa ce aluatul a crescut, presaram faina pe masa, si intindem o foaie dreptunghiulara de aproximativ 45/30 cm.



Intindem uniform umplutura pe toata suprafata foii, apoi o rulam cu grija.







Vom obtine un sul pe care il taiem cel mai bine cu ata groasa de bucatarie, sau cu un cutit foarte ascutit. In functie de cat de groase le taiati, veti obtine 8-10 bucati.



Asezam aluatul taiat in tava lasand distant intre ele, pentru ca vor mai creste.



Le acoperim cu un prosop si le mai lasam sa creasca aproximativ 30 de minute.



Preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius.

Le coacem 25-30 minute.



## Glazura

Cat timp se coc rulorurile, pregatim glazura pentru a fi gata in momentul in care scoatem tava cu rulouri din cuptor.

## Ingrediente glazura

- 100 grame crema de branza Philadelphia
- 25 grame unt moale
- 100 grame zahar pudra vanilat

Se omogenizeaza toate foarte bine.



Imediat ce scoatem tava din cuptor, intindem glazura deasupra rulourilor.





Sa va spun cum miroase?? Mai bine incercati!



Pofta buna!

## **Nu uita!**

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

## **Ai incercat aceasta reteta?**

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!