



Cinnamon Rolls di sfoglia



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- Zucchero di canna q.b.
- Cannella q.b.
- 60 g di Mascarpone
- 2 cucchiaini di Zucchero a velo
- 1 cucchiaino di Vaniglia
- Latte q.b.

Preparazione

1. Srotolate la sfoglia e stendetela leggermente con un mattarello. Cospargetela con almeno tre cucchiaini di zucchero di canna e successivamente spolverizzate tutta la superficie con la cannella. Con le mani fate aderire bene entrambi gli ingredienti alla sfoglia, poi arrotolatela su se stessa, dal lato lungo, e trasferitela in freezer, giusto il tempo di preriscaldare il forno a 200°. Estraeete la sfoglia da freezer, tagliatela a tocchetti lunghi circa 3 cm e sistemate ogni cilindrotto su una teglia da forno ricoperta con la carta forno. Infornate per 20 minuti. Preparate la glassa dei cinnamon rolls unendo il mascarpone, lo zucchero a velo, l'estratto di vaniglia e qualche cucchiaino di latte fino ad ottenere una glassa morbida ma densa. Una volta cotti lasciateli raffreddare su una gratella per dolci e poi glassateli prima di servirli.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 30

👤 4 4 persone