

# Cinnamon Rolls – Girelle alla cannella

Le girelle alla cannella, più comunemente conosciute come **cinnamon rolls** sono delle soffici brioches americane farcite con burro, zucchero e cannella in polvere!

Golose sia a colazione che a merenda! Vediamo la preparazione di queste buonissime cinnamon rolls americane.

---

**Tempo di preparazione:** 30 minuti + tempi di lievitazione

**Tempo di cottura:** 30 minuti

**Dosi per:** 2 teglie tonde di cinnamon rolls

## **Ingredienti per l'impasto dei cinnamon rolls**

120gr di burro sciolto

250ml di latte tiepido

100gr di zucchero

1 bustina di lievito di birra disidratato

600gr di farina

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

2 cucchiaini di sale

## **Ingredienti per il ripieno**

200gr di burro morbido

150gr di zucchero di canna

2-3 cucchiaini di cannella in polvere

## **Ingredienti per la glassa**

150gr di zucchero fondente

30gr di acqua calda

## Preparazione dell'impasto

1. Per preparare i **cinnamon rolls** in una ciotola versiamo il latte caldo, il burro sciolto e lo zucchero. Misceliamo e aggiungiamo il lievito di birra. Lasciamo riposare 1 minuto.
2. Aggiungiamo 3/4 della farina, misceliamo, copriamo con un canovaccio e lasciamo riposare per almeno 1 ora a temperatura ambiente.
3. Trascorso il tempo aggiungiamo il bicarbonato di sodio, il sale e la restante farina. Amalgamiamo velocemente con un cucchiaio e trasferiamo l'impasto su una spianatoia.
4. Aggiungiamo altra farina se necessario fino ad ottenere un impasto elastico e morbido.
5. Stendiamo con un mattarello fino allo spessore di 5-6mm e formiamo un rettangolo.

## Farcitura dell'impasto

1. Spalmiamo la superficie dell'impasto con il burro morbido, lo zucchero di canna e la cannella in polvere.
2. Avvolgiamo l'impasto su se stesso fino a formare un rotolo.
3. Tagliamo a fette spesse 4-5cm e disponiamo su una teglia imburrata.
4. Lasciamo riposare 30 minuti coperto con pellicola alimentare.
5. Inforniamo a 180°C per 26-30 minuti.
6. Sforiamo e lasciamo intiepidire

## Preparazione della glassa

1. In una ciotola versiamo lo zucchero fondente.
2. Aggiungiamo gradualmente l'acqua bollente continuando a mescolare con un cucchiaio fino ad ottenere la

consistenza desiderata.

3. Versiamo la glassa sopra ai cinnamon rolls e serviamo.

---

**Conservazione:** I **cinnamon rolls**, possono essere conservati in un contenitore a chiusura ermetica a temperatura ambiente per 5-6 giorni.

**Consigli per gli acquisti:** accessori [Decora](#)











