

## CINNAMON ROLLS



1000 g **CRE-S PLUS**  
100 g **LIEVITO NATURALE**  
30 g lievito di birra  
550 g latte  
70 g **MORBIT**  
100 g tuorlo

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare l'impasto per 30 min. in frigorifero. Tirare l'impasto ad uno spessore di 0,5 cm ca. e cospargere con la crema di burro alla cannella (150 g burro morbido + 150 g zucchero semolato + 20 g cannella in polvere). Arrotolare e tagliare dello spessore desiderato, porre in una teglia e lasciar lievitare per 30-45 min. ca. Infornare poi a 170°C per 30 min. ca. Una volta raffreddati spennellare con la glassa allo zucchero (q.b. zucchero a velo + q.b. acqua).