Monkey Bread

1/2 taza de azucar blanca
1 cucharadita de canela en polvo
30 panecillos de nevera (Pillsbury buttermilk biscuits)
1 barra de mantequilla, mas un poco para engrasar el molde
1/2 taza de azucar morena (brown sugar)
1 taza de nueces molidas (walnuts)

1. Engrasas y harinas un molde de tubo (bundt) y pre-calientas el horno a 350 F.

2. En un envase grande, Combinas el azúcar blanca con la canela en polvo. Corta los panecillos por mitad y los echas en la mezcla de canela, cubriendolos bien.

3. Coloca los panecillos en el fondo del molde preparado sin abucharlos mucho. No se preocupe de que el molde no se vea lleno, ya que los panecillos suben bastante al hornearlos.

4. En una cacerola derrites la barra de mantequilla y luego le agregas el azucar morena, mezclando hasta que comienze a hervir.. luego lo retiras del fuego y le agreagas las nueces molidas. Riegas esta mezcla sobre los panecillos.

5. Cocinas en el horno pre-calentado por 30 minutos. Al sacar el molde del horno, lo desmoldas para que no se pegue del molde.