

# Cinnamon Rolls

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Harina 0000:** 4 Tazas

**Azúcar:** 2 cda

**Levadura:** 2 cdts

**Leche tibia:** 1/2 Taza

**Puré de batatas:** 1/2 Taza

**Huevo:** 1 Unidad

**Agua tibia:** 1/4 Taza

**Mantequilla:** 1/2 Taza

**Nuez Moscada:** c/n

**Sal:** c/n

## Glaseado

**Azúcar impalpable:** 200 grs

**Crema de leche:** 60 cc

**Extracto de vainilla:** 1 cdita

**Mantequilla:** 50 grs

## Relleno

**Azúcar mascabo:** 1/2 Taza

**Chips de Chocolate:** 50 grs

**Canela:** 1 cda

**Mantequilla:** 50 grs

## Preparación de la Receta

- En un bowl combinar la *levadura* seca junto con el azúcar rubia y el agua tibia
- Mezclar, tapar el bowl y dejar en un lugar cálido hasta que espume.
- En el bowl de la batidora agregar la *mantequilla* derretida, la leche tibia, el puré de batatas, el *huevo*, la *harina*, sal y nuez moscada.
- Trabajar con gancho amasador por unos minutos hasta que la masa forme una bola y se despegue de la base
- T
- Tapar la masa y dejar *leudar* hasta que duplique su volumen.

## Relleno

- Mezclar el azúcar mascabo con el *chocolate* y la canela.
- Una vez que la masa haya leudado espolvorear la mesada con *harina*.
- Estirar con palote dándole forma rectangular y con un grosor de aproximadamente 1 cm.
- Pintar la superficie de la masa con la *manteca* pomada y cubrir con el relleno de azúcar y canela.
- Enrollar y cortar en porciones.
- Salen entre 10 y 12 rollos.
- Llevar los rollos a una placa enmantecada,
- Cubrir y dejar *leudar* 1 hora.
- Cocinar en horno a 180 °C por 30 minutos o hasta que se doren.
- Al salir del horno glasear por encima.

## Glaseado

- Mezclar en un bol *manteca* derretida, *crema* de leche, extracto de vainilla y azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cinamon-rolls>