

Cinnamon rolls pancakes

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el glaseado

Crema de leche: 1 Cucharada

Leche: Cantidad necesaria

Esencia de vainilla: 1 Cucharadita

Azúcar imalpable: 2 Cucharadas

Canela: 1/2 Cucharada

para el relleno

Azúcar Rubia: 240 gr

Manteca: 120 gr

Canela: 1 Cucharada

para la masa

Yogur Natural: 500 gr

Azúcar: 100 gr

Polvo p/hornear: 1 Cucharada

Huevos: 4 Unidades

Harina: 320 gr

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar el *yogur*, los huevos y el azúcar
- Incorporar la *harina* y el polvo para hornear, mezclar hasta que no haya grumos y dejar reposar 10 minutos.

Para el relleno

- Mezclar la *manteca* con el azúcar rubia y la canela y colocar en una manga
- En una sartén a fuego suave, colocar la masa, cuando se despegue de los bordes agregar con una manga el relleno de canela y volver a cubrir con masa
- Ir tapando la sartén para que se cocine.

Para el glaseado

- Mezclar todos los ingredientes
- Servir sobre los pancakes calientes.

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