elGourmet

Cinnamon rolls

Ingredientes

Leche de almendras: 250 Ml
Levadura: 10 g
Azúcar blanco: 3 Cucharadas
Margarina: 60 g
Harina: 440 g

Relleno

Margarina: 120 g
Azúcar orgánico: 100 g
Canela: 2 cucharaditas
Azúcar blanco: 100 g
Glaseado jugo de limon con azúcar impalpable.:

Preparación de la Receta

- Calentar la leche de almendras, con *margarina* y agregar *levadura*
- Pasarlo a un bowl y agregar *harina* y azúcar orgánica
- Amasar hasta tener un bollo liso
- Taparlo y dejarlo reposar.

Para el relleno

Batir ligeramente

- *Margarina*, azúcar orgánico, azúcar blanca y canela

Finalizar

- Estirar la masa en forma de rectángulo y untar la *crema* de canela en toda la superficie
- Enrollar y cortar 10 o 12 rollos
- Acomodarlos en una fuente con rocío vegetal

- Tapar y dejar descansar.
- Hornear a fuego medio hasta *dorar*, aproximadamente 30 minutos.
- Para el glaseado uní azúcar impalpable con *jugo* de *limón* exprimido y volcarlo por encima.
- ¡A disfrutar!

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