

Bollos de Canela



Ingredientes

Leche: 500 cc

Cardamomo: 2 cdas

Levadura: 50 grs

Sal: 1/2 cda

Azucar: 150 grs

Harina: 1 Kilo

Mantequilla: 150 grs

Cobertura

Huevo: 1 Unidad

Azúcar de perla: c/n

Agua: 100 cc

Azucar: 100 grs

Relleno

Azucar: 80 grs

Canela: 2 cda

Mantequilla: 150 grs

Preparación de la Receta

- Calentar la *mantequilla* y poner la leche. Tiene que ser a 37 °C .
- Añadir ahora la *harina* tamizada y mezclar bien hasta que se integren todos los ingredientes y obtener una masa lisa.
- Si tienes batidora con accesorio para amasar, poner la masa durante 10 minutos a velocidad baja. Pero si no, enharinar ligeramente la encimera y amasar la masa con las manos hasta obtener una masa lisa y suave y que no se nos pega a las manos.
- Engrasar ligeramente un bol con un poquito de aceite de oliva e introducir la masa. Cubrir el bol con un paño de algodón y dejar que leude 1 hora aproximadamente.
- Sobre la encimera ligeramente enharinada, estirar la masa con ayuda de un rodillo hasta formar un rectángulo.
- Mezclar el azúcar del relleno con la canela y untar los bollos.

- Por el lado del rectángulo más próximo a ti, comenzar a enrollar tratando de apretar un poco para que luego no se abran los rollitos en el horno.
- Con un cuchillo comenzar a cortar las caracolas de aproximadamente 1 centímetro cada una.
- Disponer en una bandeja forrada con papel de hornear, tomando la precaución de mantener cierta distancia entre ellas ya que todavía van a aumentar más de tamaño.
- Cubrir las caracolas con un paño de algodón y dejar *leudar* la masa durante 30 minutos aproximadamente.
- Después de 15 minutos, precalentar el horno a 220° C.
- Pasada la media hora de reposo, pintar las caracolas con *huevo* batido y espolvorear con un poco de semillas de *amapola*, trocitos de *almendra* o simplemente con un poco de azúcar.
- Introducir la bandeja en el horno durante 10 minutos o hasta que las caracolas adquieran su característico *color* dorado.
- Sácar del horno y dejar que se enfríen completamente sobre una rejilla.
- Pintar los rollos con agua con azúcar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kanelbullar-bollos-de-canela>