Pan con Relleno Dulce



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azúcar Negra: 100 g
Jarabe de maíz o jarabe de arce o arrope: 200 g
Queso Philadelfia o Finlandia con gotas de limón: 150 g
Canela molida:
Nueces pecan: 100 g
Ralladura de naranja o limón:

Preparación de la Receta

- Estiramos la masa de pan de papas
- Hacer **click aquí** para ver la receta.
- Luego, untamos con el queso *crema*, la canela, algunas nueces picadas y 2/3 del azúcar negro
- Enrollamos y dejamos enfriar.
- Luego cortamos porciones.
- A continuación, untamos unos moldes de muffins con abundante *manteca*
- Colocamos 1 cm de jarabe de maíz, algunas nueces y un poco de azúcar negra.
- Colocamos cada rollo de masa en cada sitio
- Dejamos levar durante 20 minutos.
- Llevamos a un horno a 180° C durante 12 a 15 minutos.
- Retiramos y desmoldamos de inmediato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-con-relleno-dulce