Roles de Canela

Ingredientes

Azucar: 150 grs
Huevo: 200 Gramos
Levadura en polvo: 18 Gramos
Sal: 15 Gramos
Harina: 1 Kilo
Leche: 400 miliitros
Mantequilla: 100 Gramos

Glaseado

Azúcar Glas: 150 Gramos
Extracto de vainilla: 5 Gramos
Queso Crema: 400 Gramos
Leche Evaporada: 50 miliitros

Relleno

Azúcar mascabado: 120 Gramos
Canela En Polvo: 25 Gramos
Pasitas hidratadas: 100 Gramos
Mantequilla fundida: 80 Gramos

Preparación de la Receta

- Formar con la *harina* un volcán en la mesa de trabajo, espolvoree alrededor la sal, en el centro colocar la *levadura* y azúcar
- Agregar los huevos incorporando poco a poco con la *harina* alternando con una parte de leche y amasar
- Añadir la *mantequilla* y seguir amasando hasta que se despegue por completo de la superficie de trabajo
- Permitir un reposo en el refrigerador hasta que doble su volumen de 1 a 1 ½ hora
- Enharinar la mesa de trabajo ligeramente y formar con la ayuda de un rodillo un rectángulo regular de 1/2 cm de alto.

- Untar *mantequilla* suavizada sobre la masa y espolvorear encima la mezcla de azúcar mascabado y canela, agregar pasitas, enrollar de manera regular hasta lograr un rollo largo, hacer cortes de lo ancho de tres dedos.
- Colocar cada pieza con el caracol hacia arriba en molde engrasado con *mantequilla* y dejar reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente antes de hornear.
- Hornear a 170°C
- Durante 25 minutos.

Glaseado

- Acremar el queso *crema*, azúcar glas, leche evaporada y el extracto de vainilla.
- Una vez fríos los roles, untar en la parte de arriba.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roles-de-canela