

# Roll de Canela

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Vainilla:** c/n A gusto

**Huevos:** 4 Unidades

**Leche:** 150 ML

**Mantequilla:** 250 Gramos

**Papa en escamas(hidratada en leche):** 200 Gramos

**Azucar:** 200 Gramos

**Harina:** 1000 Gramos

**Levadura:** 60 Gramos

**Miel:** 30 Gramos

**Ralladura de limón:** 1 unidad

## Relleno

**Vainilla:** c/n A gusto

**Canela:** 2 cdas

**Azucar impalpable:** 50 Gramos

**Mantequilla:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- Hacer una esponja con 200 gr de *harina*, leche tibia y *levadura*
- Dejar hasta que espume.

## Trabajar en amasadora con gancho

- *Harina*, huevos, *mantequilla*, azúcar, miel, ralladura de *limón*, esencia de vainilla y la esponja, integrar.
- Añadir la *papa* en escamas hidratadas y terminar de amasar hasta unir y formar un bollo liso
- Dejar reposar en frío 1 hora.

## Para el Relleno

- Mezclar *mantequilla* pomada, azúcar impalpable, esencia de vainilla y canela hasta unir.

## Para el Armado

- Estirar formando un rectángulo de medio cm de espesor, untar el relleno, enrollar y cortar rodajas de 5 cm
- Colocar en placa enmantequillada con el rollo hacia arriba y esperar a que duplique volumen
- Llevar al horno a 180° por 25 minutos aprox
- Una vez retirados del horno pintar con *crema* de leche y vainilla.

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