Roll dulce de queso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Agua: 250 cc
Azúcar Negra: 500 grs.

Masa

Agua frìa: 120 cc
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Levadura fresca: 11 grs.
Azucar: 72 grs.
Sal: 1 g
Mantequilla: 54 grs.
Papelón: 22 g
Miel: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Harina de trigo: 270 grs.
Leche en polvo: 10 g

Melado de panela

Papelón: 500 g
Agua: 250 cc

Relleno

Queso blanco duro rallado: 140 g
Papelón: 100 g
Canela En Polvo: 3 g
Azucar: 45 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque *harina*, *levadura*, *papelón*, azúcar, leche en polvo, miel, esencia de vainilla, *huevo* y agua, mezcle hasta integrar los ingredientes, sazone luego con sal y amase sobre la mesada hasta lograr una masa homogénea, por ultimo incorpore la *mantequilla*, amase nuevamente hasta integrarla por completo, humedezca el bowl con aceite y deje reposar la masa durante aproximadamente 45 minutos a 1 hora.

Relleno

- En un bowl coloque el *papelón* molido, canela en polvo, azúcar y el queso rallado, mezcle.

Melado de panela

- Coloque una *cacerola* al fuego, incorpore *papelón* y agua, mezcle hasta disolver el *papelón* y cocine hasta obtener un *almíbar*.

Almíbar

- Coloque una *cacerola* al fuego, incorpore azúcar negra y agua mezcle hasta disolver el *papelón* y cocine hasta obtener un *almíbar*.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa desgasifíquela y luego estírela con un palo de amasar dándole forma rectangular.
- Obtenida la forma deseada vuelque el relleno sobre la masa, extiéndalo a lo largo dejando los bordes libres y luego enrolle, humedezca el borde de la masa con agua para que se pegue.
- Corte el roll en porciones anchas y aplástelas suavemente con la palma de la mano.
- En una placa previamente enmantecada y fría de heladera acomode las porciones del roll y cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos
- Transcurridos los minutos de cocción retire del horno y pincele los roll con el melado de *panela*, lleve nuevamente al horno durante 15 minutos, pasado este tiempo pincele nuevamente y cocine durante 15 minutos más
- Proceda del mismo modo pincelando algunos rolls con el *almíbar*.

Presentación

- Presente los rolls dulces de queso en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roll-dulce-de-queso