# Rollos Clásicos de Canela



Tiempo de preparación: 120 Min

## Ingredientes

### Glaseado

**Azucar impalpable**: 200 Gramos
**Crema de leche**: 150 Gramos
**Esencia De Vainilla**: c/n
**Nueces de pecan**: c/n

### Masa

**Azucar**: 50 Gramos
**Harina 0000**: 250 Gramos
**Huevo**: 1 unidad
**Leche**: 100 c.c.
**Levadura prensada**: 15 Gramos
**Limón para su ralladura**: 1/2 unidad
**Mantequilla**: 50 Gramos
**Sal**: 1 Pizca
**Zapallo cocido**: 150 Gramos

### relleno

**Azúcar Negro**: 200 Gramos
**Mantequilla**: 100 Gramos
**Canela**: 3 cdas.

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezclar *harina*, azúcar y agregar leche tibia y *levadura*.
- Dejar en reposo unos minutos hasta que espume
- Batir la *mantequilla* blanda con la sal, el *huevo*, *zapallo* y la ralladura hasta que quede cremosa

- Mezclar con la *harina* y unir los ingredientes hasta formar una masa tierna
- Amasarla 5 minutos hasta que no se pegue.
- Llevar a un bol con *harina* en la base y dejar reposar hasta que duplique su volumen.
- Estirar de 30 x 40 y reservar en frío.

## Armado

- Untar la *mantequilla* sobre la masa estirada y por encima toda el azúcar negro.
- Espolvorear con canela y enrollar.
- Cortar el rollo en 12 porciones.
- Acomodar en una placa alta y dejar levar hasta duplicar.
- Cocinar en horno a 180° C por 35 minutos.
- Pintar al salir del horno con el glaseado y acomodar nueces.

## Glaseado

- Mezclar *crema*, esencia de vainilla y agregar de a poco azúcar impalpable hasta logara la textura deseada del glaseado.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/rollos-clasicos-de-canela**