

Rollos Clásicos de Canela

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Glaseado

Azucar impalpable: 200 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Crema de leche: 150 Gramos

Nueces de pecan: c/n

Masa

Azucar: 50 Gramos

Huevo: 1 unidad

Levadura prensada: 15 Gramos

Mantequilla: 50 Gramos

Zapallo cocido: 150 Gramos

Harina 0000: 250 Gramos

Leche: 100 c.c.

Limón para su ralladura: 1/2 unidad

Sal: 1 Pizca

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>