Rollos de canela con cacao

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Frosting

Azúcar glass: 1/2 Taza
Agua: 2 Cucharadas
Cacao en Polvo: 3 cuacharadita
Queso creama: 1/4 Taza

Masa

Azucar: 1/4 cucharadas medianas
Harina de trigo: 3 Tazas
Canela En Polvo: 1 Cucharada
Sal: 1 Pizca

Relleno

Azucar: 1/4 Tazas
Canela: 2 Cucharada
Manteca a temperatura ambiente: 2 Cucharadas
Canela: 2 Cucharadas
Chocolate cacao 82% derretido: 2 cuchadita
Nueces troceadas al gusto:

Sponge

Azucar morena: 2 cucharadas medianas
Leche tibia: 1 Taza
Levadura seca: 3 Cucharadita

Preparación de la Receta

sponge

- Diluir bien la *levadura* en la leche, junto con el azúcar y dejar reposar 10 minutos en un lugar tibio para ayudar a que haga leude
- Posterior a los 10 minutos tiene que hacer espuma y quedar con un *color crema*
- Si no queda espumoso, inténtalo de nuevo.

Preparación

- Tostar las nueces hasta que estén doradas, luego córtalas en trozos pequeños
- Mezclar todos los ingredientes, exceptuando las nueces, hasta crear una pasta homogénea.

Frosting

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una salsa suave y lisa.

Preparación

- Colocar en un un bowl grande la *harina*, el azúcar, la *panela*, la *mantequilla* el sponge
- Incorporar todo muy bien
- Mezclar con una espátula hasta obtener una masa homogénea
- Amasar por 10-15 minutos hasta formar una masa suave.
- Colocar en un bowl, tapar con un paño húmedo y dejar reposar durante 30 minutos o hasta que duplique su tamaño.
- Luego de dejar reposar, pasar a un mesón con *harina* y retirar el aire (desgasificar) la masa ; aplastar la masa con los dedos.
- Estirar la masa con la ayuda de un maso en forma rectangular, dejándola de un grosor de 2 cm.
- Esparcir el relleno encima, dejando 3 cm libres en un extremo a lo ancho de la masa
- Así mismo, agregar las nueces encima.
- Enrollar la masa con mucho cuidado
- Ayuda con un hilo, cortar los rollos del grosor de tu gusto
- Colocar en una bandeja engrasada dejando 2 cm de espacio entre cada uno.
- Dejar reposar durante 30 minutos con un paño húmedo encima
- Luego hornear durante 40 minutos a 180°C.
- Deja enfriar una vez horneados, y sirve con el glaseado de *chocolate* encima.

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