

Rollos de canela

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cubierta

Queso Crema: 740 grs.

Vainilla: 1 cda.

Azucar impalpable: 350 grs.

Pasta

Azúcar mascabada: 70 grs.

Huevo: 1 Unidad

Agua: 125 cc

Levadura: 6 grs.

Manteca: 80 grs.

Azucar: 20 grs.

Leche: 190 ml.

Sal: Una pizca

Harina: 1 k

Relleno

Azúcar mascabada: 140 grs.

Manteca: 70 grs.

Canela: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Rollos de canela

Pasta

- Tomar un poco del kilo de *harina* y combinar con la *levadura* en polvo, 20 grs. de azúcar y el agua tibia.

- Mezclar y dejar reposar unos minutos.
- Poner en la batidora 80gr. de *manteca* con 70gr. de azúcar mascabada.
- Agregar 1 kilo de *harina*, 190ml. de leche, un *huevo*, dos pizcas de sal y la siembra de *levadura*.
- Amasar hasta obtener una pasta tersa y elástica.
- Dejar fermentar en un lugar caliente hasta que doble su tamaño.
- Extender la masa ya fermentada formando un rectángulo.
- Untar la *mantequilla*, espolvorear canela y azúcar morena.
- Enrollar el rectángulo y con un cuchillo recortar los rollos, acomodarlos en un molde.
- Dejar fermentar en un lugar tibio.
- Ya esponjados, hornear a 180° por 30 minutos.

Relleno

- En un bowl vaciar 70gr. de *manteca*, 140gr. de azúcar mascabada y 2 cucharadas de canela.
- Revolver y reservar.

Cubierta queso crema

- Mezclar el queso *crema*, con azúcar impalpable y una cucharada de vainilla.

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