

Rolls con Canela y Azúcar Negra

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Azucar: 1/4 Taza

Leche tibia: 1/2 Taza

Nueces picadas: 1/2 Taza

Harina: 1 Kilo

Mantequilla: 1/2 Taza

Sal: 1 Pizca

Armado

Limón para su jugo: 2 Unidades

Miel: 1/2 Taza

Esponja

Azucar: 1 cda

Levadura: 50 Gramos

Leche tibia: 1/2 Taza

Relleno

Canela: c/n

Nueces picadas: 1/2 Taza

Mantequilla derretida: c/n

Azúcar Negra: 3/4 Taza

Preparación de la Receta

Esponja

- Mezclar *levadura*, azúcar, leche tibia y dejar formar la esponja (15 minutos).
- Entibiar leche y mezclar con azúcar y *mantequilla* derretida.
- Mezclar la esponja con la leche y los huevos .

- Agregar de a poco a la *harina* mezclada con la sal
- Una vez que este tomada la masa volcar a la mesada y amasar por unos minutos hasta tener un bollo liso.
- Dejar levar en bowl aceitado hasta que duplique su volumen.

Relleno

- Mezclar azúcar con nueces y canela.
- Estirar la masa en forma de rectángulo y pincelar con *mantequilla*.
- Espolvorear el relleno y cerrar como un gran roll
- Cortar en rodajas de 2 cm y colocar dentro de la fuente
- Dejar duplicar el volumen.
- Cocinar a 180° C por 25 minutos.
- Desmoldar tibio retirando lo que haya quedado en la base
- Para terminar pintar con miel y *jugo* de $\frac{1}{2}$ *limon*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rolls-con-canela-y-azucar-negra>