

# Rolls de canela



## Ingredientes

### Para el glaseado

**Agua:** Cantidad necesaria  
**Jugo de Limón:** Cantidad necesaria

**Azucar impalpable:** 1 Taza

### Para la masa

**Harina 0000:** 2 3/4 Tazas  
**Esencia De Vainilla:** 1 1/2 cda.  
**Agua:** 1/2 Taza  
**Leche:** 1/2 Taza  
**Nuez Moscada:** 1/2 cda.

**Yema:** 1 Unidad  
**Azucar:** 1/4 Taza  
**Levadura seca:** 11 g

## Preparación de la Receta

### Para preparar la masa madre

- Colocamos la leche y el agua en una olla honda pequeña y llevamos a fuego hasta entibiar, no debe estar caliente
- Retiramos del fuego, espolvoreamos la *levadura* seca encima en forma de lluvia
- Batimos con un batidor de globo hasta integrar
- Agregamos azúcar blanca y una taza de *harina*
- Mezclamos nuevamente hasta obtener una masa pegajosa
- Dejamos reposar entre 15 y 20 minutos para que esponje.
- En un tazón grande, colocamos el resto de la *harina*, la masa madre que preparamos, una yema, esencia de vainilla, el resto del azúcar y nuez moscada
- Amasamos y dejamos reposar tapada en un ambiente cálido hasta que duplique su volumen.

- Estiramos la masa sobre una mesada enharinada y hacemos un rectángulo de 25cm por 45cm aproximadamente
- Untamos la *mantequilla* suavizada sobre el rectángulo de masa, dejando una orilla sin untar de unos 3 centímetros en uno de los lados largos
- Mezclamos el azúcar y la canela en un tazón y espolvoreamos uniformemente sobre la superficie enmantecada
- Agregamos nueces picadas y aplicamos un poco de agua con una brocha a la orilla que quedó sin *mantequilla*.
- Enrollamos la masa hacia el lado untado con agua y sellamos pellizcando la orilla para sellar el rollo
- Pasamos un hilo de Nylon debajo del rollo a unos 4 cm del borde, levantamos el hilo y cruzamos sobre el rollo estirando fuerte para cortar un rollito
- Repetimos la operación hasta cortar 12 rollitos
- Colocamos los rollitos sobre la fuente engrasada para horno dejando un poco de espacio entre cada uno
- Cubrimos con papel plástico adherente y dejamos reposar en un lugar cálido hasta que doblen su tamaño, aproximadamente una hora.
- Pre calentamos el horno a 350°F (180°C) durante 10 minutos y cocinamos de 25 a 30 minutos hasta que al presionar la masa vuelva a su lugar
- Retiramos del horno y dejamos enfriar durante 10 minutos

## Para preparar el glaseado

- En un tazón colocamos azúcar impalpable, *jugo de limón* y agua
- Mezclamos hasta obtener una mezcla suave
- Colocamos en una bolsa de plástico, cortamos la esquina con una tijera para hacer una especie de manga pastelera y presionamos para esparcir la mezcla sobre los roles tibios
- Servimos

## Nota

- Se pueden congelar los rollitos ya horneados hasta por 2 semanas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rolls-de-canela-2>