Rolls de Canela y Azúcar Negra

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Glasé

Naranja para su ralladura: 1 unidad
Azucar impalpable: 1 Taza
Queso Crema: 1 cda

Masa

Azucar: 50 grs
Crema de leche: 190 Gramos
Harina: 620 Gramos
Manteca: 90 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Levadura instantánea: 2 y 1/2 cdas
Sal: 1 cdta

Relleno

Azúcar Negra: 200 Gramos
Manteca: 225 Gramos
Canela: 2 cdas
Naranjas para su ralladura: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Hacer una corona con la *harina* y sal en la mesada y colocar en el centro *crema* de leche, *manteca*, huevos, *levadura* y unir los ingredientes.
- Amasar hasta formar una masa lisa.
- Armar un bollo y dejar levar por 1 hora.

Relleno y armado

- Mezclar el azúcar con la canela.
- Esparcir la *manteca* pomada sobre la masa descansada y estirada en forma de rectángulo de ½ cm de altura.
- Espolvorear en toda la superficie el azúcar con canela y agregar la ralladura de *naranja*.
- Arrollar y cortar piezas de 2 cm.
- Disponerlas en una placa con papel *manteca* en la base.
- Dejar *leudar* por 45 minutos y cocinar en horno a 170° C por 25 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente y decorar con el glasé.

Glasé

- En un bowl mezclar azúcar impalpable, ralladura de *naranja* y queso *crema*.
- Trabajar con espátula de goma hasta lograr una textura fluida

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rolls-de-canela-y-azucar-negre