Rolls de Canela y Manzana



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar: 120 grs
Harina 0000: 1 Kilo
Mantequilla: 200 grs
Agua: 480 cc
Levadura: 60 grs
Sal: 25 grs

Empaste

Mantequilla: 500 grs

Relleno

Azucar: 300 grs
Azucar impalpable: 100 grs
Crema: 1 cda
Mantequilla: 100 grs
Canela En Polvo: c/n
Mantequila derretida: 100 grs
Manzana verde fileteada: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- Hacer un volcán con la *harina* con sal y en el centro agregar azúcar, esencia de vainilla, *levadura*, agua, *mantequilla* y amasar hasta tener una masa lisa.
- Dejar descansar en bol por 30 minutos.
- Estirar prolijamente la masa sobre mesada enharinada.
- Untar la masa con la *mantequilla* del empaste, dar una vuelta simple (doblar un tercio de la masa hasta la mitad y cubrir con el otro tercio).
- Dejar descansar en frío por 20 minutos
- Retirar del frío, y dar otra vuelta simple
- Enfriar.
- Estirar formando un rectángulo de 1 cm de altura.
- Esparcir las manzanas fileteadas sobre una mitad d la masa estirada.

- Espolvorear con canela y añadir la mitad del caramelo dorado frío.
- Comenzar a enrollar (comenzar por el lateral del relleno) y reservar el rollo.
- En una placa enmantecada y con papel *manteca*, agregar la otra mitad del caramelo.
- Cortar el rollo en rodajas de 2 cm y colocarlas en la placa con el caramelo con la parte abierta hacia arriba.
- Cocinar en horno a 180 °C hasta *dorar*.
- Al salir del horno glasear por encima con una mezcla de azúcar impalpable y *manteca* derretida (cantidades iguales)

Relleno

- Hacer un caramelo con *mantequilla* y azúcar hasta que tome *color* dorado.
- Reservar hasta que enfrie.

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