Rolls de canela



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Manteca: 60 g
Azúcar moreno: 60 g
Placa de hojaldre: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Canela En Polvo: 1 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Fundimos la *manteca* y la mezclamos con el azúcar y la canela.
- Extendemos esta mezcla sobre el *hojaldre* y lo enrollamos sin apretar mucho.
- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Cortamos el rollo en discos de unos 2 cm y los vamos colocando en la bandeja del horno, sobre la que hemos puesto papel vegetal.
- Luego, pintamos con el *huevo* batido y horneamos a 180º C durante 25-30 minutos aproximadamente hasta que estén dorados y crujientes.
- Servimos.

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