

Rolls de Chocolate, Canela y Avellana

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Azúcar: 50 grs.

Escencia de vainilla: c/n

Leche: 50 c.c.

Manteca: 300 Gramos

Sal: 1 Pizca

Huevos: 4 Unidades

Harina: 500 Gramos

Levadura seca: 35 Gramos

Naranja para su ralladura: 1 unidad

Relleno

Avellanas tostadas y picadas: 100 Gramos

Azúcar: 100 grs

Chocolate Semiamargo: 100 Gramos

Canela: 100 Gramos

Crema de chocolate y avellanas: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- En batidora con gancho amasador trabajar *harina* tamizada, azúcar, *levadura* seca, sal, huevos, leche, esencia de vainilla y ralladura de *naranja* hasta formar un bollo firme.
- Incorporar a la amasadora *manteca* de a poco a medida que se vaya integrando a la masa (cuando se desprege de los costados del bowl).
- Tomar la masa y sujetando de una punta dar golpes en la mesada generando un doblez hasta obtener una masa lisa.
- Dejar levar tapado en heladera por una noche.
- Sobre mesada y con las manos desgasificar y dar forma rectangular de 1 cm de altura y colocar sobre papel *manteca*.
- Repartir en la superficie una capa fina de *crema* de avellanas y **chocolate**.
- Espolvorear prolijamente azúcar mezclada con canela, avellanas tostadas y picadas.
- Añadir *chocolate* picado y enrollar con ayuda del papel *manteca* en la base.
- Cortar rodajas de 3 cm de ancho y colocarlos en moldes individuales de tarteletas enmantecados de 10 cm. de diámetro.

- Dejar levar a temperatura ambiente por 30 minutos.
- Cocinar en horno a 170° C por 25 minutos.

Armado

- Decorar con glasé de queso *crema* y azúcar impalpable y por encima chips de *chocolate* y avellanas tostadas picadas.
- Pintar los bordes con brillo neutro y servir.

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