

ROLLOS DE CANELA

14-16 rollos | 30 min de preparación | 2-3 horas de trabajo

PRIMER PASO

Para activar la levadura, mezclarla con la leche tibia y el azúcar y dejar reposar por 10 min.

PREPARACIÓN

En un bowl, colocar la mantequilla a temperatura de ambiente y los huevos e ir mezclando. En otro bowl, colocar la harina y el resto de los ingredientes, también agrega los ingredientes previos que fueron mezclados de a poco. Agrega la levadura una vez activada y mezclar hasta formar una masa. Este procedimiento lo puedes hacer a mano o con la batidora. Retirar la masa del bowl y empieza a amasar a mano por 10 min. * agrega harina si es necesario* pero asegurarse que no quede la masa muy seca. Al finalizar amasando, engrasamos el bowl para poner la masa y cubrir con papel film y dejar reposar por 1-2 hrs, hasta que haya doblado su tamaño. * recomiendo poner el bowl en un lugar con calor*

Después de este tiempo, estiramos la masa formando un rectángulo con un grosor de 1cm aproximado. Cubrir la masa con 50 gr de mantequilla dejando un espacio de 3cm en cada lado para que pueda pegar al hacer el rollo.

Ahora, esparcir la mezcla del relleno en la masa estirada y enrollar formando un bastón, como en la foto de abajo.



Se va a necesitar: para la masa

520 gr de harina

2 huevos

70 gr de margarina sin sal

250 ml de leche

7 gr de levadura seca instantánea

1 cda de sal

100 gr de azúcar blanca

Para el relleno: mezclar

180 gr de azúcar morena

20 gr de canela en polvo

Para el frosting: mezclar

120 gr de queso crema

100 gr de margarina/mantequilla sin sal

180 gr de azúcar impalpable

5 gr de esencia de vainilla

Después cortar los rollos de aproximados 4 cm de grosor o como le guste, la medida del grosor dependerá de la cantidad de rollos que obtenga. Colocar los rollos en una bandeja engrasada con una separación de 2 cm entre rollos. Dejar reposar por 30-40 min. Mientras espera, puede mezclar los ingredientes del frosting y dejar refrigerarse hasta que los rollos de canela estén listos.



Ahora pre-calentar el horno a 200°C por 10 min, después bajar la temperatura a 180°C y colocar la bandeja con rollos y hornear por 15-20 min. Después de retirar de hornear, añade el frosting y a disfrutar!

