Roles de canela

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
90 min.	20	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Ingredientes:

Para la masa:

1 sobre de levadura activa (11 g)

1 taza de leche tibia (250 ml)

1 cdta. de azúcar (para la levadura)

½ taza de azúcar (para la masa)

1/3 de taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente (75 g)

1 cdta. de sal

2 piezas de Huevo San Juan

4 tazas de harina (640 g)

Para el relleno:

1 taza de azúcar morena

Canela en polvo al gusto

? de taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente (75 g)

Para el glaseado:

3 cdas. de leche

1 ½ tazas de azúcar glass (165 g)

½ cdta. de extracto de vainilla

Preparación

Procedimiento:

Para la masa:

1. Calienta la leche hasta que esté tibia, después añade la levadura y la cucharadita de azúcar. Revuelve suavemente y reserva de 10 a 15 min para que la levadura crezca.

2. Derrite la mantequilla e intégrala con la harina, las piezas de Huevos San Juan, el azúcar y la sal.

3. Cuando estén bien integrados los ingredientes, agrega la leche con levadura que dejaste reposar anteriormente. Amasa hasta que la mezcla no se pegue en las manos (8-10 min aprox.)

4. Deja reposar la masa en un bowl hasta que doble su tamaño (25-30 min).

5. Extiende la masa con un rodillo hasta formar un rectángulo de menos de 1 cm de grosor.

Para armar los roles:

1. Cuando la masa esté bien estirada, usa una brocha o una palita para untar más fácilmente la mantequilla a temperatura ambiente.

2. En otro bowl mezcla la canela con el azúcar morena y espolvoréalas sobre la mantequilla previamente untada, asegúrate de cubrir bien toda la superficie.

3. Con cuidado enrolla la masa intentando que quede bien apretada.

4. Corta la masa en rollitos del mismo tamaño, puedes usar una espátula o hilo dental para cortarlos con mayor facilidad y exactitud.

5. Coloca los roles separados en un refractario engrasado con mantequilla; déjalos reposar hasta que aumenten su tamaño (40-60 min).

6. Hornéalos a 175 °C durante 18 a 20 min.

Para la decoración:

1. Déjalos enfriar antes de añadir el glaseado.

2. En un bowl mezcla el azúcar glass con la leche y la vainilla.

3. Unta el glaseado sobre los roles y decora con tus toppings favoritos.