

# CINNAMON ROLLS

Raciones: 6

Tiempo de preparación: 2h y 40min

Para la masa:

- 400 gr de harina de fuerza
- 1 cdita de levadura seca de panadería
- 50 ml de agua tibia
- 100 ml de leche tibia
- 50 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo L
- 1 cdta de sal
- 50 gr de azúcar
- 1 cdita de pasta de vainilla

Para el relleno:

- 100 gr de mantequilla en pomada
- 100 gr de azúcar panela
- 2 cditas de canela
- ½ cdita de nuez moscada
- un poquito de leche para pintar antes de hornear

Para el glaseado:

- 100 gr de azúcar glass
- 100 gr de queso para untar
- 30 ml de agua caliente

RECIPE GUIDE

INDIANDCOLD.COM



INDI&COLD



### ELABORACIÓN:

En una jarra mezclar el agua y la leche tibia con el azúcar y la levadura, remover y dejar activar la levadura por unos 10 minutos.

Poner en el bol de la amasadora la harina, la sal y el huevo. Añadir los líquidos mezclados con la levadura y la pasta de vainilla. Amasar durante unos 5 minutos suavemente.

Una vez pasados los 5 minutos de amasado, añadir cubito a cubito y con la máquina en marcha la mantequilla. Amasar durante 10 minutos más.

Una vez lista la masa, quedará una masa suave y tersa. Engrasar con aceite un bol grande y poner la masa. Cubrir con film transparente y dejar levar hasta que doble su volumen.

Mezclar en un bol todos los ingredientes del relleno: el azúcar, la canela y la nuez moscada.

Estirar la masa en forma rectangular y una vez lista, pincelar la superficie de la masa con mantequilla y espolvorear por toda la superficie el relleno.

Una vez hayamos repartido todo el relleno, enrollar la masa por el lado más largo del rectángulo. Dividir el rollo en tantas partes como queramos según nos gusten los rolls más gruesos o más finos y colocar en una fuente de horno o molde. Cubrir el molde con film transparente y dejar levar hasta que estén más gruesos (aproximadamente de 45 minutos a 1 hora).

Una vez doblado el volumen de nuestro cinnamon rolls, precalentar el horno a 200°C. Pincelar la superficie de los bollitos con leche y hornear durante unos 15 o 20 minutos, hasta que estén ligeramente dorados. Una vez listos, sacar del horno y dejar enfriar un poco sobre una rejilla.

Preparar el glaseado, para ello mezclar todos los ingredientes y con una varilla manual, mezclamos enérgicamente para que quede un glaseado fino y suave. Bañar los bollitos con el glaseado por toda su superficie antes de servir.