

Cinnamon Rolls (U.S.A.)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Desconozco cual es el origen de estos rollos. Sé que se hacen en los hogares estadounidenses y se sirven en muchísimas cafeterías de allí. Cuando los estás horneando, la casa se llena de un aroma a canela que te dan ganas de abrir el horno y comértelos ahí mismo.

Ingredientes para 4 personas :

- Masa:
- 385 gr. de harina de trigo
- 250 ml. de leche
- 115 gr. de mantequilla
- 1 huevo
- 2 1/4 cucharaditas de levadura tipo Royal
- 1 cucharadita de sal
- Margarina para engrasar
- Relleno:
- 170 gr. de azúcar moreno
- 55 gr. de mantequilla
- 2 cucharadas de canela en polvo
- Glaseado:
- 100 gr. de queso de untar
- 110 gr. de azúcar glass
- 55 gr. de mantequilla
- 1/2 cucharadita de aroma de vainilla

Preparación:

Paso 1

Empezamos con la masa: En una olla pequeña mezclar la leche con la mantequilla a fuego lento hasta que se derrita.

Paso 2

En un bol grande mezclar 110 gr. de harina, el azúcar, el huevo, la levadura y la sal con la leche y batir con mucha fuerza.

Paso 3

Agregar poco a poco el resto de la harina. Seguir mezclando hasta que la masa esté homogénea y se desprenda con facilidad de las paredes del bol.

Paso 4

Si notas que la masa está muy pegajosa, agregar cucharadas de harina hasta conseguir la consistencia adecuada.

Paso 5

Espolvorear una superficie con harina y echar la masa sobre ella.

Paso 6

Amasar hasta que la masa esté elástica y suave.

Paso 7

Formar una bola y frotar con la margarina. Poner en un recipiente, tapar con film y dejar en reposo 2 horas.

Paso 8

Ahora el relleno: En un bol mezclar la canela, el azúcar y la sal.

Paso 9

Pasadas las dos horas, poner la masa sobre una superficie enharinada y con la ayuda de un rodillo formar un rectángulo de 40 x 30 cm. aproximadamente.

Paso 10

Esparcir la mantequilla del relleno sobre la superficie de la masa y espolvorear la mezcla de canela cubriendo bien la masa.

Paso 11

Empezando por el lado más largo, enrollar la masa haciendo un poquito de presión para que el rollo quede firme.

Paso 12

Cortar 18 rebanadas de la masa (como si hiciésemos sushi).

Paso 13

Poner los rollos con el corte hacia arriba en una placa con papel de hornear, cubrir con film y dejar reposar 45 minutos.

Paso 14

Llevar la bandeja al horno a 180 °C y hornear 20 minutos.

Paso 15

Mientras hacemos el glaseado: Mezclar todos los ingredientes y batir hasta que la mezcla esté suave.

Paso 16

Dejar enfriar los rollos 10 minutos y rociar con el glaseado.