# ROLLOS DE CANELA

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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Rlópez



**Tiempo:** + de 2 horas
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

Dios...., como olía mi cocina..... y ¿de sabor?....., ¡IMPRESIONANTE!

## Ingredientes para 8 personas :

- 650 GR de HARINA
- 70 GR. de LEVADURA DE PANADERÍA
- 200 ML de LECHE
- 75 GR de MANTEQUILLA
- 75 GR de AZÚCAR
- 1/2 CUCHARADITA de SAL
- 4 HUEVOS
- 150 GR de AZÚCAR MORENO
- 40 GR de HARINA
- 120 MANTEQUILLA
- 6 CUCHARADITAS de CANELA EN POLVO
- 100 GR. de AZÚCAR GLAS
- 4 CUCHARADAS de NATA

## Preparación:

### Paso 1

PARA LA MASA: AÑADIMOS LA MITAD DE LOS 650 GR D HARINA EN LA AMASADORACON LA LEVADURA Y LA MEZCLMOS BIEN CON LAS MANOS. EN UN CAZO PONEMOS LA LECHE, LA SAL, EL AZÚCAR Y LA MANTEQUILLA A DERRETIR SIN QUE HIERVA Y DEJAMOS TEMPLAR. EN UN BOL BATIMOS LOS HUEVOS. VERTEMOS POCO A POCO LA LECHE A LA HARINA EN UN CHORRITO FINO MIENTRAS LO BATIMOS A VELOCIDAD BAJA. AÑADIMOS LOS HUEVOS DE LA MISMA MANERA Y POCO A POCO EL RESTO DE LA HARINA. UNA VEZ INCOPORADA, LE SUBIMOS LA VELOCIDAD Y DEJAMOS AMASAR HASTA QUE QUEDE LISA. ENGRASAMOS UN BOL, AÑADIMOS LA MASA Y TAPAMOS CON PAPEL FILM ENGRASADO 2 HORAS.

### Paso 2

PARA EL RELLENO: MEZCLAMOS TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOL HASTA QUE QUEDE UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.

### *Paso 3*

**ENHARINAMOS UNA SUPERFICIE AMPLIA Y ESTIRAMOS LA MASA EN FORMA RECTANGULAR, Y CON LAS MANOS MUY LIMPIAS, EXTENDEMOS EL RELLENO, CUBRIÉNDO TODA LA MASA MENOS UN LADO QUE MOJAREMOS CON NATA PARA QUE SE PEGUE BIEN. ENROLLAMOS LA MASA POR EL LADO CONTRARIO A LA NATA Y SELLAMOS. CORTAMOS DISCOS DE UNOS 5 O 6 CM Y LOS COLOCAMOS SOBRE UNA BANDEJA BIEN ENGRASADA SIN APRETARLOS, Y LOS VOLVEMOS A CUBRIR CON PAPEL FILM ENGRASADO. DEJAMOS REPOSAR OTRA HORA.**

### *Paso 4*

**PRECALENTAMOS EL HORNO A 190º. BAÑAMOS LOS ROLLITOS CON NATA LÍQUIDA Y LOS HORNEAMOS UNOS 25 O 30 MINUTOS A 190º SIN QUE SE DOREN MUCHO. DEJAMOS ENFRIAR EN EL MOLDE Y LO BAÑAMOS CON LA GLASA. DEJAMOS SECAR LA GLASA Y LISTO.**

### *Paso 5*

**PARA LA GLASA: TAMIZAMOS EL AZÚCAR GLAS Y LE AÑADIMOS LA NATA Y MEZCLAMOS MUY BIEN.**