

## Cinnamon Rolls ( U.S.A. )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Dalila Flores



**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.*