

Rollos de Canela

por blancaorive



Información

Dificultad: Difícil

Comensales: 8

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Harina

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

2 sobre de levadura
1/2 taza de agua tibia
150 g de mantequilla
3/4 taza de leche tibia
150 g de azúcar
2 huevo
1 cucharadita de sal
450 g de harina
100 g de azúcar moreno
4 cucharadas de canela molida

Preparación

Disolver 1 cucharada de azúcar y la levadura en el agua tibia y dejar reposar 10 minutos.

Derretir la mantequilla y mezclarla con la leche, a continuación lo mezclamos con la levadura y el agua, y comenzamos a batir mientras añadimos poco a poco la harina, la sal, y el azúcar moreno. A continuación añadimos 1 huevo y mezclamos todo bien.

Amasamos hasta que la masa no se pegue a los dedos. ponemos la masa en un molde y la cubrimos con un paño mojado, dejamos que actue la levadura unos 45 minutos.

En una encimera ponemos un puñado de harina para que la masa no se pegue y con un rodillo extendemos la masa en forma de rectángulo.

Batimos el huevo que nos queda y pintamos la masa, a continuación espolvoreamos el azúcar blanco, y la canela. Enrollamos la masa para que quede como un cilindro. Cortamos secciones de 3 cm de ancho.

Precalentamos el horno a 180° C y horneamos 15 minutos hasta que queden dorados.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259423/rollos-de-canela/>