



# Rollos de canela

12 unidades de



Nivel avanzado

● ● ● hasta 180 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Robot de cocina  
Cuencos  
Espátula acodada  
Espátula  
Rodillo

### Para la masa:

450 g harina de fuerza  
60 g azúcar  
1 cucharadita de sal  
12 g Levadura fresca de panadería  
120 ml agua  
60 ml leche  
50 g mantequilla  
5 ml Aroma natural de Naranjas  
1 huevo

### Para el relleno:

200 g mantequilla sin sal  
1 cucharadita de canela molida  
160 g azúcar moreno  
5 ml Aroma natural de Naranjas

### Para el glaseado de queso crema:

120 g azúcar glas  
20 ml leche  
30 g queso blanco para untar

## Antes de empezar:

- 1 Tener preparada una superficie lisa y limpia para estirar la masa.
- 2 Forrar el molde con papel para horno o engrasar con un poco de mantequilla blanda.

## Preparar la masa:

- 3 En el cuenco del robot de cocina colocar la harina, la sal y el azúcar. Colocar el accesorio gancho de amasar y comenzar a mezclar a velocidad mínima.
- 4 En otro cuenco mezclar la leche, el agua, la mantequilla y el aroma de naranja Dr. Oetker. Calentar unos segundos en el microondas, o en un cazo pequeño hasta la mezcla esté tibia.
- 5 Añadir la levadura al líquido.
- 6 Con el motor funcionando, añadir la mezcla líquida a la harina. Añadir por último el huevo.





- 7 Mezclar hasta obtener una masa homogénea y continuar amasando a velocidad media durante 5 minutos, hasta que la masa esté lisa y se despegue de los bordes.
- 8 Retirar la masa del robot de cocina y pasarla a un recipiente con un poco de harina por debajo y por encima. Taparla con papel film y dejar descansar en un ambiente cálido 40 minutos.

## Preparar el relleno:

- 9 En un cuenco colocar la mantequilla blanda, la canela y el azúcar moreno.
- 10 Mezclar todo con cuchara de madera, hasta incorporar. Añadir el Aroma Natural de Naranjas Dr. Oetker y reservar.

## Montaje de los rollos:

- 11 Espolvorear la superficie de trabajo con abundante harina y colocar la masa ya reposada sobre la harina.
- 12 Estirar la masa con la ayuda de un rodillo de cocina procurando que quede un rectángulo de 30x40 cm aproximadamente. Espolvorear con harina si es necesario.
- 13 Untar la masa hasta los bordes con el relleno. Hacerlo de manera delicada para no romper la masa.
- 14 Enrollar la masa desde uno de los costados más anchos poco a poco hasta obtener un rollo.
- 15 Con un cuchillo cortar el rollo grande en 12 rollitos pequeños.
- 16 Colocar los rollitos en un molde rectangular o redondo, con el relleno mirando hacia arriba, dejando bastante espacio entre sí porque crecerán.
- 17 Una vez todos los rollitos están en el molde, tapar con una servilleta y dejar levar en un ambiente cálido durante 2 horas.
- 18 Precalear el horno a 175°C con ventilación arriba y abajo.
- 19 Colocar el molde con los rollitos y hornear durante 25' hasta que estén dorados.





## Preparar el glaseado:

- 20 En un cuenco mezclar el azúcar glas, queso crema y la leche.
- 21 Verter sobre los rollitos tibios y servir.

