

CINNAMON ROLLS

Adaptado por: Juan I. Barrios

INGREDIENTES ROLLOS:

400 gramos de harina todo uso
160 ml de leche
5.5 gr de levadura seca
75 gramos de azúcar
55 gramods de mantequilla suave
1huevo
1 pizca sal

INGREDIENTES DEL RELLENO

20 Gramos de canela en polvo
50 g de azúcar Moreno
75 g de azúcar normal

50 g de mantequilla derretida

INGREDIENTES DEL TOPING

150 g de queso crema (queso Filadelfia)
40 g de mantequilla suave
125 g de azúcar en polvo
Media cucharadita de esencia de vainilla

PROCEDIMIENTO:

- Para hacer los rollos comenzar disolviendo la levadura seca en la leche tibia a unos 40 ° agregarle a esto una cucharada de la harina y mezclarlo hasta disolver . Dejar reposar por unos 15 a 20 minutos hasta que forme una gran cantidad de espuma en la parte superior.
- Aparte mezclar en la batidora con gancho la mantequilla , el azúcar, el huevo, la sal y posteriormente incorporarle la mezcla de la levadura y la leche. Cuando ya esté uniformemente mezclada, se irá formando una bola y el tazón de la batidora irá quedando limpio .
- Pasar la bola a una mesa y amasarla con las manos con movimientos envolventes por unos 5 minutos. Colocarla en un bowl aceitado cubierta la masa con plástico transparente y con una toalla encima en un lugar cálido. Puede ser en el horno con una palangana con agua hirviendo por abajo al estilo baño maría por 90 minutos donde una primera fermentación habrá hecho que se duplique su tamaño.
- El toping se prepara mezclando únicamente el queso crema con la mantequilla, el azúcar glass (debidamente cernido) y la esencia de vainilla. Esta mezcla se colocará en la nevera a enfriar , se utilizará cuando los rollitos estén listos.
- Transcurridos los 90 minutos amasar la bola y sacarle el aire por unos 5 minutos y luego hacer un rectángulo grande de más o menos unos 4 mm de espesor hola para ello puede

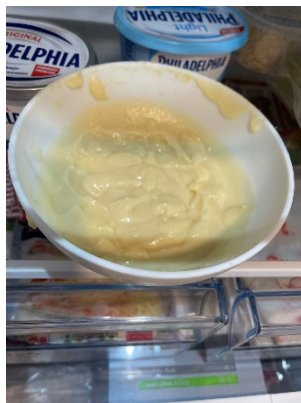
ayudarse del rodillo y el rectángulo. Los bordes deben quedar los mas simetrico posible, ya que de ahí saldrán los rollitos que tienen que estar lo más parecidos .

- Una vez que la masa esté totalmente alisada con el rodillo, pintarla con la mantequilla derretida (del relleno) y luego con una mezcla del **azúcar, la canela y el azúcar moreno debidamente mezcladas**, espolvorearlas sobre la masa rectangular (ver imágenes) . Luego enrollar el rectangulo a lo ancho, y luego cortar ese rollo en anillos y colocarlos en un molde rectangular dejando suficiente espacio entre ellos (ver imágenes) . Dejar reposar en el molde por unos 40" para que la masa fermente de nuevo y crezca.
- Se puede pintar por encima con huevo y si se quiere se le pueden colocar granos de azúcar.
- Hornear 30 minutos a 190° o hasta que estén dorados.
- Estando aún calientes colocarles el topping que previamente habíamos colocado en la nevera.



MASA EN PROCESO DE FERMENTACIÓN

MEZCLA PARA EL RELLENO Y EL MOLDE



TOPPING ENFRIANDOSE



MASA CON MANTEQUILLA



MASA MEZCLA C´RELLENO

