

Receta

5. Rollos de Canela



Duración

?



Web

XXX



Dificultad

3 / 10



Raciones

Xx

Ingredientes

- 400 gr Harina de Fuerza
- 20 gr Levadura Fresca
- 50 ml Mantequilla
- 50 ml Agua
- 100 ml Leche Entera
- 1 Huevo
- 1 Cucharadita de Extracto Vainilla
- 30 gr Azúcar
- 3 gr Cardamomo Polvo
- 100 gr Azúcar Glass
- 30 ml Agua
- 100 gr Crema Queso
- 100 gr Mantequilla
- 2 Cucharadas Canela
- 60 gr Azúcar

Preparación

- 1.-** Mezclar **1** amasar 10 minutos. Poner la bola en un bol engrasado y film. Reposar 1 hora y 30 minutos a temperatura ambiente.
- 2.-** Estirar masa sobre harina y hacer rectángulo. Pintar con mantequilla y añadir **2**
- 3.-** Enrollar masa y cortar 10 rollos. Dejar en una bandeja engrasada con mantequilla. Reposar 1 hora y 30 minutos a temperatura ambiente
- 4.-** Precalentar horno 200°C arriba y abajo. 20 minutos hasta que doren.
- 5.- 3 Glass:** Batir bien y añadir a los rollos nada más salgan del horno.

Consejos: