

TÍTULO DE LA RECETA: **Kanel – Rolls**

Autora de la receta: Martina Llamazares Urdiales.

Tiempo de realización aproximado: 4 horas con reposo.

Ingredientes:

MASA:

- 400 gr de harina de fuerza
- Levadura fresca 25 gr
- 50 ml agua tibia
- 100 ml leche tibia
- 50 gr. mantequilla
- Un huevo L
- 2 pizcas de sal
- 50 gr. azúcar
- Una cucharadita de vainilla



RELLENO:

- 100 gr de mantequilla en pomada
- 100 gr de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de canela

GLASEADO:

- 100 gr de azúcar glas
- 100 gr de queso de untar
- 30 ml de agua caliente

Pasos de la receta:

1º Mezclar agua y leche tibia con el azúcar y la levadura, remover y dejar 10 minutos.

2º En otro bol mezclar la harina, sal, huevo, vainilla y el preparado del paso uno.

3º Echamos poco a poco la mantequilla y amasamos unos 7 o 10 minutos.

4º Engrasamos un bol y ponemos la masa, cubrimos con un film y dejamos hasta que doble su tamaño.

5º Mezclamos los ingredientes del relleno: azúcar moreno y canela.

6º Estiramos la masa y la pincelamos con generosa mantequilla que previamente hemos derretido un poco y después espolvoreamos toda la superficie con el relleno de canela y azúcar moreno.



7º Enrollamos la masa y cortamos en rollitos. Los ponemos en un molde tapados con un film y dejamos reposar 1 hora.



8º Metemos al horno nuestra bandeja de rollitos : 15 o 20 minutos a 220 ºC.

9º Preparamos el glaseado mezclando sus ingredientes con una batidora y cuando nuestros rollitos estén horneados le lo echaremos por encima, finalizando así nuestra receta.

