



Dificultad:
Media



Porciones:
30



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	261 Kcal
Proteínas:	6.3 g
Grasa Total:	7.4 g
Colesterol:	42 mg
H. de Carbono:	42.5 g
Fibra Dietética:	1,2 g
Sodio:	130 mg

ROLLOS DE CANELA Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

Crema

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- ½ Cucharadita de canela en polvo
- 1 ½ Taza de agua
- 2 Cucharadas semicolmadas de maicena

Masa

- 1 Kilo de harina
- 250 ml de agua un tanto tibia
- 60 g Levadura fresca
- 1 Taza de azúcar granulada
- 4 Huevos
- 120 g de mantequilla batida – ablandada
- 1 Cucharadita de sal
- 2 Cucharaditas de canela en polvo
- 100 g de nueces partidas
- 70 g de pasas

Preparación

1.- En una olla mediana juntar la leche condensada NESTLÉ® con el agua, la canela y la maicena. Lleva a fuego medio-alto revolviendo constantemente hasta que hierva y consigas una crema espesa. Una vez lista, retira del fuego y cubre con papel film al ras de la preparación y enfría.

2.- Mientras para la masa, juntar en un bowl la harina con el agua, la levadura y el azúcar. Remueve hasta juntar y reposa la mezcla durante 20 min. Enseguida, agrega los huevos y amasa levemente. Finaliza con la mantequilla ablandada, la sal y la canela. Amasa nuevamente hasta obtener una masa compacta y una tanto elástica, reposa durante 15 min. Cubierta con un paño.

3.- Separa la masa en tres partes y uslerrea sobre un

mesón levemente enharinado de manera rectangular, rellenar con la crema del paso uno ya fría o levemente tibia y esparce nueces y pasas con toques de canela en polvo. Enrolla y corta rodajas de dos cm de grosor aproximados. Déjalas acostadas y un tanto separadas sobre una lata de horno previamente enmantecada y fermenta durante 30 min.

4.- Para el proceso de fermentación debes dejarla dentro del horno muy suave con la puerta semi-abierta, así mantener una temperatura del 30 a 40°C. Por otro lado debes cubrir los rollos de canela con un plástico para generar humedad. Con estos consejos logras un fermentado y así aumentas el volumen de las piezas. Una vez listo, retira con cuidado el plástico y pinta la superficie con dora (1/2 taza de leche con una yema de huevo), espolvorea un toque de canela y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C durante 25 minutos aproximados hasta aumentar su volumen y dorar la superficie. Una vez listos, retira del horno, enfría y disfruta.

