Cinnamon rolls o rollitos de canela

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede hacer también con levadura fresca, añadiéndola en proporción a la harina.

Descripción:

Los conocidísimos rollitos de canela, muy fáciles y deliciosos

Ingredientes para 6 personas :

- 145g de Harina de trigo
- 200g de Harina de fuerza
- 1 sobre de Levadura de panadero seca
- 50g de Azúcar
- 25g de Mantequilla sin sal
- 1 Huevo
- 120ml de Agua
- 60ml de Leche
- 1/2 cucharadita de Cucharadita de sal
- Para el relleno:
- 55g de Mantequilla sin sal
- 80g de Azúcar moreno
- 1 cucharada de Canela molida
- 1/2 cucharadita de Esencia de vainilla
- Pizca sal

Preparación:

Paso 1

Disponer en un recipiente amplio las dos harinas, la levadura y la sal. Formar un hueco en el centro y verter en el la mezcla de la mantequilla derretida, el azúcar, el agua y la leche y por último el huevo. Comenzamos a amasar todo hasta que quede una mezcla homogénea y no muy pegajosa.

Paso 2

Calentamos el horno a 90ºC. Y tapamos el recipiente con un trapo o un film y dejamos que repose unos 5

minutos.

Paso 3

En una superficie limpia, estiramos la masa con un rodillo y le damos forma rectangular de aproximadamente 40x20 cm. Derretimos la mantequilla que reservamos para el relleno y la extendemos con un pincel sobre la masa, a continuación añadimos la mezcla de la canela con el azúcar moreno y la esencia de vainilla y la repartimos bien por toda la superficie.

Paso 4

Enrollamos la masa sobre si misma y cortamos porciones con un cuchillo con cuidado que no se deshagan, intentando que no sean muy gruesas ni muy finas. las colocamos en una fuente para hornear y las tapamos con papel de aluminio, las metemos en el horno y apagamos este. Dejándolos así levar unos 25 minutos. Si los rollos están muy juntos se unirán unos a otros.

Paso 5

Sacamos la bandeja y encendemos el horno de nuevo calentándolo a 190ºC después introducimos de nuevo nuestros rollitos y los dejamos cocer entre 15-18 minutos.

Paso 6

Mezclamos un poco de agua y azúcar glas y cuando estén tibios los pintamos con este glaseado.