Roles de canela



TIEMPO
3 horas

RENDIMIENTO
15 roles

DIFICULTAD
Media

INGREDIENTES

- ◯ 600g Harina de Trigo
- ◯ 1cdta Levadura en Polvo
- ◯ 80g Azúcar Refinada
- ◯ 2 Huevos
- ◯ 240ml Leche Tibia
- ◯ 1 ENCOtapa Esencia Vainilla ENCO
- ◯ 110g Mantequilla sin sal
- ◯ 1½ cdta Sal

Relleno:

- ◯ 50 g Azúcar Refinada
- ◯ 100 g Azúcar Mascabado
- ◯ 2 ½ cdas Canela Molida
- ◯ 180 g Mantequilla sin Sal
- ◯ ¼ taza Nuez Pecana Molida

Glaseado:

- ◯ 260 g Queso Crema
- ◯ 240 g Azúcar Glass
- ◯ 60 g Mantequilla sin Sal
- ◯ ½ ENCOtapa Esencia Vainilla ENCO
- ◯ ¼ cdta Sal

PROCEDIMIENTO

Masa:

1. En un bowl grande, mezcla la harina, la levadura, el azúcar, los huevos, la leche tibia y la Esencia de Vainilla ENCOhasta integrar.
2. Pasa la masa a la mesa de trabajo y comienza a amasar. Agrega la mantequilla poco a poco y continúa amasando hasta que se incorpore por completo.
3. Añade la sal y sigue amasando durante aproximadamente 10 minutos, hasta obtener una masa suave, lisa y elástica.
4. Forma una bola, colócala en un recipiente ligeramente engrasado, cúbrela y deja reposar durante 1 hora, o hasta que duplique su tamaño.

Relleno:

1. En un bowl, mezcla el azúcar refinada, el azúcar mascabado, la canela y la mantequilla hasta obtener una pasta uniforme.
2. Una vez que la masa haya reposado, colócala sobre una superficie ligeramente enharinada y extiéndela con un rodillo formando un rectángulo.
3. Unta el relleno de manera uniforme sobre toda la superficie de la masa. Agrega la Nuezpicada como Topping del glaseado.
4. Enrolla firmemente desde uno de los lados largos y corta el rollo en 15 piezas del mismo tamaño.
5. Prepara tu molde con Desmoldante ENCO y coloca los roles, dejando un poco de espacio entre cada uno. Cúbrelos y deja reposar nuevamente hasta que dupliquen su tamaño.

6. Hornea en horno precalentado a 180 °C durante 25 minutos, o hasta que estén ligeramente dorados.

Glaseado:

1. Mientras los roles se enfrían, prepara el glaseado batiendo el queso crema, el azúcar glass, la mantequilla, la Esencia de Vainilla ENCO y una pizca de sal hasta obtener una mezcla suave ycremosa.
2. Cuando los roles estén fríos o ligeramente tibios, cubre con el glaseado.