

# Rollos de canela

*Tiempo total: 1 hora y 30 minutos*

*Dificultad: Media*

*Porciones: 20*

## **Ingredientes:**

- 800 gr de harina sin polvos
- 7 gr de levadura seca o 21 gr de la fresca
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 1 chorro de aceite neutro
- Cantidad necesaria de agua tibia
- 1 taza de azúcar morena
- ½ taza de azúcar normal
- Canela
- Sirope, almíbar o miel de palma
- 1 taza de azúcar flor para el glaseado

## **Preparación:**

- 1.- Poner en una taza, la levadura, el azúcar y ½ taza de agua tibia y revolver. Tapar y dejar en un lugar tibio para que la levadura “se active” durante 10 o 15 minutos, le saldrá espuma y un olor a cerveza, eso es lo normal.
- 2.- En un bowl poner la harina y la levadura activada con la sal, aceite y un poco de agua tibia. Amasar con la mano o máquina para amasar, ir agregando agua de a poco, hasta que puedas unir todo y formar una masa que no se pegue en las manos. Amasar por 8 o 10 minutos hasta lograr que la masa quede suave y elástica. Hacer una bola con la masa.
- 3.- Poner la masa en un bowl aceitado. Dejar leudar (repostar para que crezca) por 30 o 40 minutos en un lugar cálido y tapado.
- 4.- En un pocillo mezclar la azúcar morena con la normal, más la canela.
- 5.- Derretir la mantequilla en el microondas.
- 6.- Con la ayuda de un uslero, extender la masa en un rectángulo grande (como si fuera un brazo de reina) y pincelar todo el rectángulo con mantequilla derretida (reservar mantequilla para pintar por fuera).
- 7.- Cubrir todo con la mezcla de azúcar y canela.

- 8.-** Enrollar la masa hasta hacer un cilindro largo y pincelar el rollo con mantequilla derretida
- 9.-** Cortar el cilindro en trozos iguales
- 10.-** Acomodar los trozos en un molde separado cada rollo de otro ya que la masa se agranda.
- 11.-** Llevar al horno por 30 minutos o hasta que se empiecen a dorar.
- 12.-** Sacárselo horno y en caliente bañar con miel o syrope hast que quede todo cubierto
- 13.-** Para el glaseado poner el azúcar en un pocillo y fregar 3 cucharadas de agua , revolver muy bien con una cucharita agregar 1 o 2 cucharadas más si es necesario para que la mezcla quede como la cola fría .
- 14.-** Cuando se enfríen, poner el glaseado.