POSTRES

ROLLOS DE CANELA Y MANJAR

Valen Mac Quliffe

Ingredientes:

- 600 gr harina s/p
- 38 gr levadura fresca
- 2 huevos
- 2 taza de azúcar
- 1 taza azúcar flor
- ½ taza azúcar morena
- 300cc leche
- Sal
- 80 gr de mantequilla
- 500 gr manjar
- Canela en polvo
- 1 taza de agua
- 1 rama de canela

Preparación

- Poner en el bowl de la amasadora 600 g de harina sin polvos de hornear + 38 grs levadura fresca desmenuzada +2 huevos +1/2 taza de azúcar + 300 cc de leche +1 cucharadita de sal por el borde y amasar hasta que esté todo integrado.

- Agregar 30 g de mantequilla en cubos a temperatura ambiente.

- Hacer una bola con la masa y poner en un bowl aceitado, pasar la mano con aceite por la superficie de la masa.

- Tapar con un paño y dejar reposar en un lugar tibio por 2 horas hasta que doble su volumen.

- Enharinar la mesa y extender la masa hasta hacer un rectángulo, esparcir 50 g de mantequilla a temperatura ambiente por toda la superficie + 500 g de Manjar (o más si prefieres) + la mezcla de azúcar y canela (mezclar 1/2 taza de azúcar + 1/2 taza de azúcar morena + 3 o más cucharadas de canela en polvo).

- Enrollar y cortar en trozos de similar tamaño.
- Poner en un molde previamente aceitado, dejando espacio entre cada rollo. Tapar y dejar reposar en un lugar tibio por 1 hora más o hasta que duplique su volumen.
- Pincelar con una mezcla de huevo y leche.
- Llevar al Horno precalentado por 180° por 35 minutos aprox.
- Apenas salen del Horno bañar con almíbar para que queden extra húmedos.

ALMÍBAR: poner en una olla pequeña, 1 taza de azúcar +1 taza de agua +1 rama de canela (optativo), cuando empiece a hervir, tapa la olla y cocina por 10 minutos más. Baña los rollos con el almíbar aún caliente.

GLASEADO: Mezclar 1 taza de azúcar Flor o impalpable +2 o 3 cucharadas de agua hasta que tengan la textura de cola fría. Decora los rollos cuando ya estén fríos.