



Rollos de Canela con Glaseado de Maple

PORCIONES: 8-12 unidades

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 h 20 min

TIEMPO DE COCINA: 15 min



INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 1 • ½ tz (125 g) de agua
- 2 • 1 cda de levadura granulada
• 1 cda de azúcar
- 3 • ½ tz (125 g) de leche
• ½ tz (125 g) de agua
• 1 barra (115 g) de mantequilla
- 4 • ½ tz (100 g) de azúcar
• 1 cda de sal
- 5 • 2 huevos
- 6 • 5 tz (650 g) de harina de trigo (posiblemente más)

Calentar
Incorporar
Calentar
Incorporar
Batir
Hacer volcán

PARA EL RELLENO

- 7 • ½ barra (58 g) de mantequilla derretida
- 8 • 1 tz (180 g) de azúcar moreno
• 3 cdas de canela molida

Pintar la masa
Espolvorear

GLASEADO

- 9 • ½ barra (58 g) de mantequilla derretida
• 1 tz (200 g) de azúcar en polvo o glass
• 2 cdas de miel de maple

Combinar

MOLDE

Refractario rectangular



DESMOLDANTE

Pasta desmoldante





Rollos de Canela con Glaseado de Maple



PREPARACIÓN

1. Calentar $\frac{1}{2}$ tz de agua en el microondas por 15 segundos. Agregar 1 cdta de azúcar o miel, revolver bien y agregar la levadura a esta mezcla de agua tibia con azúcar y mover con una cuchara para mojar la levadura. Nota: el agua debe estar tibia y no caliente. Dejar activar por 10 minutos.

2. En una olla pequeña agregar el resto del agua, la leche y la mantequilla. Calentar solamente hasta derretir la mantequilla por completo (también puede derretirse en el microondas, aproximadamente por 1 minuto 30 segundos). Agregar el azúcar y la sal y dejar enfriar unos minutos. Batir los huevos ligeramente con un tenedor y agregar a los líquidos. Añadir la levadura activada.

3. En un tazón grande, hacer un volcán con 5 tazas de harina. Agregar los líquidos en el centro del volcán y mezclar suavemente con una espátula o cuchara de madera hasta formar una masa suave. Trasladar la masa a un tazón grande engrasado (con aceite, mantequilla o aceite en spray). Cubrir la masa con una toalla limpia y dejar crecer por 1 hora.

4. Una vez pasada la hora, volcar la masa en una mesa enharinada y amasar suavemente. No utilizar mucha fuerza ya que no queremos trabajar de más esta masa.

5. Enharinar la mesa de nuevo y formar con la masa un rectángulo de aproximadamente 44 x 36 cm con la ayuda de un rodillo. Pintar la mantequilla derretida con una brocha de pastelería por todo el rectángulo dejando unos 2 cm libres para cerrar el rollo. Sobre la mantequilla espolvorear el azúcar moreno y la canela. Arrollar a lo largo con suavidad, pero asegurándose de tallar el rollo. Con una tira de hilo dental (sin sabor), cortar 8 arrollados de 2" de grosor y disponer en un molde rectangular metálico o refractario. Cubrir de nuevo con la toalla y dejar crecer por 30 minutos adicionales.

6. Precalentar el horno a 375°F. Hornear los rollos por 15 minutos o hasta que se doren.

Mientras se cocinan los rollos, elaborar el glaseado:

7. En un tazón mezclar vigorosamente con un batidor de mano la mantequilla derretida con el azúcar en polvo y la miel de maple. Colocar sobre los rollos calientes.