Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Rollitos de canela

1h30 · 8 raciones · 345 kcal

Ingredientes

- **230gr** de leche a temperatura ambiente
- **25gr** de levadura prensada fresca
- **30gr** de aove
- **1** yema de huevo
- **30gr** de azúcar
- **220gr** de harina de fuerza
- **200gr** de harina
- **1 cucharadita** de sal

FORMADO Y HORNEADO

- **2** - 3 cucharadas de azúcar
- **1** - 2 cucharadas de canela molida
- **10 cucharaditas** de mantequilla (y un poco más para engrasar)
- **1** clara de huevo
- **4 cucharadas** colmadas de azúcar glas

Elaboración

1. En un bol ponemos la leche, levadura, aove, yema de huevo y mezclamos.
2. Incorporamos las harinas, la sal y amasamos.
3. Formamos una bola en el bol, tapamos con film y dejamos reposar 30 min.
4. Precalentamos el horno a 190 grados.
5. Engrasamos un molde desmontable con mantequilla.
6. Con un rodillo estiramos la masa en forma rectangular, espolvoreamos con azúcar y canela y repartimos la mantequilla.
7. Formamos un rollo por la parte más ancha y cortamos en rodajas de 4cm.
8. Colocamos en el molde, espolvoreamos un poco más de azúcar por encima y dejamos reposar 30 min. más.
9. Llevamos al horno durante 20 min. a 190 grados.
10. Mientras, vamos mezclando la clara de huevo con el azúcar glas.
11. Retiramos del horno y pincelamos con el glaseado de azúcar.

12 Servimos cuando se haya enfriado.

POR RACIÓN	7,6 g Proteínas	11 g Grasas	55 g Hidratos	2,3 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya