MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Rollitos de canela

30min · 12 raciones · 262 kcal

Ingredientes

- **250 ml** leche
- **530 gr** harina
- **50 ml** nata
- **75 gr** mantequilla
- **65 gr** azúcar
- **21 gr** levadura fresca
- **1** huevo
- **1/2** cdita. sal

POR RACIÓN

Proteínas	**6,1 g**
Grasas	**8,1 g**
Hidratos	**41 g**
Fibra	**1,3 g**

Elaboración

1. En un bol juntamos leche y nata (a temperatura ambiente) y levadura + azúcar, mezclamos
2. Incorporamos la mantequilla pomada, el huevo, la sal y la harina poco a poco, amasamos unos 10-15 minutos
3. Hacemos una bolita y dejamos reposar 1 hora o hasta que duplique su tamaño
4. Pasado este tiempo, estiramos con ayuda del rodillo sobre una superficie enharinada, no la dejamos muy fina pero le intentamos dar una buena forma rectangular
5. Esparcimos mantequilla por encima de la masa y añadimos una mezcla que habremos preparado previamente de azúcar + canela
6. Enrollamos toda la masa y cortamos con hilo dental dependiendo del tamaño que queramos
7. Los ponemos sobre una bandeja y dejamos reposar y duplicar el tamaño 1 hora más
8. Horneamos en la zona baja-media del horno a 180° durante 30 minutos
9. Sacamos y dejamos atemperar antes de probarlos

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy