Maria



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Rollitos de canela

3h · 6 raciones · 463 kcal

Ingredientes

MASA

- **300 g** de harina de fuerza
- **180 ml** de leche de soja templada
- **45 g** de azúcar
- **5 g** de levadura seca de panadero
- **52 g** de mantequilla
- **1/8 cdta** de sal

RELLENO

- **52 g** de mantequilla
- **45 g** de azúcar
- **3/4 cdta** de canela

GLASEADO

- **112 g** de queso crema
- **22 g** de azúcar glass
- Vainilla al gusto

ANTES DE HORNEAR

- **37 ml** de leche de soja
- **1/3 cdta** de endulzante
- Vainilla al gusto

Elaboración

1. En un bol, mezcla la harina, la levadura, la sal, el azúcar y la leche templada.
2. Amasa unos minutos e incorpora la mantequilla a temperatura ambiente poco a poco, hasta que se integre bien (unos 10 minutos de amasaso).
3. Forma una bola, cúbrela y deja levar 2 horas en un lugar cálido.
4. Mientras, prepara el relleno mezclando mantequilla templada, azúcar y canela.
5. Desgasifica la masa y estírala formando un rectángulo.
6. Extiende el relleno sobre la masa y enrolla.
7. Corta en 6 rollitos (unos 5 cm cada uno) y colócalos en un molde engrasado.
8. Deja reposar 30 minutos, mezcla la leche con el endulzante y vainilla, y viértela por encima.
9. Hornea a 180 °C durante 25 minutos, hasta que estén dorados.
10. Mezcla los ingredientes del glaseado y repártelo por encima cuando aún esté calentito.

RECOMENDACIONES

Receta adaptada de otra versión sin huevos. Se usó leche de soja, pero mantequilla y queso normales, ya que era lo que había.

POR RACIÓN	9,2 g Proteínas	22 g Grasas	57 g Hidratos	2,1 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria
cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve