MURIALIDADES



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Rolls de canela en airfryer

10min · 2 raciones · 469 kcal

Ingredientes

- Dos o tres tortillas de trigo (depende de la cantidad que quieras hacer)
- Una cucharada de mantequilla derretida
- Una cucharada de azúcar moreno
- Una cucharada de canela

FROSTING

- **60 gr** de queso crema
- **30 gr** de mantequilla
- **3 cucharaditas** de azúcar glacé
- Un poquito de esencia de vainilla (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**6,6 g**
Grasas	**32 g**
Hidratos	**42 g**
Fibra	**3,8 g**

Elaboración

1. Coge una tortita de trigo, úntala de mantequilla derretida y ponle azúcar y canela a tu gusto
2. Enrólala tal y como ves y córtala dividiéndola en rollitos
3. Después los ponemos todos en la Airfryer y lo metemos a 180° unos 6 minutos, más o menos controlando que no se os queme

FROSTING

4. Se mezcla todo bien y ya está listo para cubrir los Rolls
5. Untando con un poco de frosting

RECOMENDACIONES

Yo a veces también la hago sin mantequilla, solo con el queso crema, el azúcar y la vainilla, y también queda muy rico.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades