



# Rollos de Canela

## □Ingredientes para la masa:

400 gr. de harina, 150 ml. de leche tibia, 30 gr. de azúcar impalpable, 50 gr. de manteca derretida, 1 huevo, 15 gr. de levadura fresca, 1 pizca de sal.

## □Ingredientes para el relleno:

1 cda. de canela en polvo, 4 cdas de azúcar, 100 gr. de manteca a temperatura ambiente, 1 puñado de pasas

## □Ingredientes para el glaseado:

2 cdas de manteca derretida, 4 cdas de azúcar impalpable, 2 cdas de leche caliente, 1 cdita de esencia de vainilla.

## □Preparación:

1-Desmiguar la levadura con los dedos y ponerla en un vaso con leche tibia y remover hasta que se deshaga.

2- En un recipiente, verter la harina, la sal y el azúcar. Remover y realizar una cavidad en el centro. Poner dentro de esta cavidad la manteca a temperatura ambiente, el huevo ligeramente batido y la mezcla de leche y levadura. Mezclar, primero con la cuchara y después con las manos, para empezar a amasar la masa.

3-Amasar poco a poco durante unos 10-15 minutos. Cuando la masa se vuelva elástica y homogénea, formar una bola, ponerla en un recipiente limpio engrasado con aceite y tapar con papel film. Dejar reposar en un lugar cálido para que leude.

4-Mientras la masa reposa, preparar el relleno. Mezclar la manteca a temperatura ambiente, junto a la canela y el azúcar. Dejar reservado.

5- Una vez leudada la masa, volver a amasar levemente para desgasificar. Con un rodillo, estirar la masa, formando un rectángulo y alisando la masa lo máximo que se pueda. Colocar el relleno, dejando un borde limpio por el lado que cerraremos la masa. Colocar las pasas sobre el relleno.

6- Enrollar y con un cuchillo afilado, cortar círculos de aproximadamente 3-4 cm. de grosor. Forrar un molde redondo con papel vegetal y disponer los rollos en forma circular, empezando por el borde del molde y terminando con el agujero central. Tapar de nuevo con papel film dejar reposar 1 hora tapada con el film.

7- Pasado el tiempo, hornear durante 45 minutos o hasta que esté dorado.

8 -Antes de enfriar, mezclar los ingredientes del glaseado y batir bien para eliminar posibles grumos. Finalmente regar toda la superficie, formando una cobertura.

Se puede consumir ya frío o estando tibio.