

RECETA: Cinnamon rolls

- Producto: Cacerola 28 + Savarín 28
- Función: Horno Masas
- Porciones: 12
- Preparación: 3 horas



Ingredientes:

MASA:

- 20 gr. levadura fresca o 7 gr. levadura seca
- 90 cc. agua tibia
- 180 cc. crema
- 3 cdas. ralladura limón
- 1 cda. esencia vainilla
- 120 gr. azúcar
- 5 gr. sal fina
- 3 un. huevos
- 675 gr. harina
- 150 gr. manteca pomada

RELLENO:

- 80 gr. manteca pomada
- 120 gr. azúcar
- 4 cdas. canela molida

DECORACIÓN:

- 300 gr. azúcar impalpable
- 100 cc. jugo limón
- 100 gr. nueces picadas

Procedimiento:

En un bowl incorporamos todos los ingredientes de la masa menos la manteca hasta obtener una mezcla homogénea. Vamos agregando la manteca pomada por partes. Amasamos hasta tener una masa lisa y sedosa que se despegue de la mesada. Reservamos en la heladera 1 hora envuelta en papel film.

Estiramos la masa en forma de rectángulo. Pintamos con manteca pomada la superficie menos los bordes. Espolvoreamos con azúcar y canela, enrollamos y cerramos.

Cortamos el rollo en 6 porciones y las colocamos en el Savarín. Dejamos fermentar 30'.

Colocamos el Savarín en la Cacerola y cocinamos 1 hora a fuego mínimo.

Para decorar mezclamos el azúcar impalpable con el jugo de limón. Bañamos los rolls con el glasé y espolvoreamos con nueces picadas.