



# CINNAMON ROLLS

Nivel de dificultad Principiante

El dulce que siempre queremos ahora lo puedes preparar tú con esta simple receta. Para compartir o disfrutar solo.

## 1. INGREDIENTES

### Cinnamon Rolls

- Leche  
200 ml
- levadura seca  
1 ½ cdta
- Huevos  
2 unidades
- Mantequilla con sal  
100 gr
- Harina sin preparar  
500 gr
- Azúcar rubia  
60 gr
- Aceite vegetal  
1 cdta
- Mantequilla  
70 gr
- Azúcar rubia  
100 gr
- Canela en polvo  
2 cdas

### Frosting

- Queso crema  
70 gr
- Mantequilla  
30 gr
- Azúcar impalpable  
200 gramos
- Escencia de vainilla  
½ cdta

## 2. PREPARACIÓN

### Cinnamon Rolls

En un bowl agregar 200 ml de leche y 1 ½ cucharadita de levadura seca, mezclar y reservar.

En otro bowl agregar 2 huevos y 100 gr de mantequilla con sal derretida, mezclar y reservar.

En una superficie plana y limpia, tamizar 500 gr de harina sin preparar, hacer una fontana y agregar 60 gr de azúcar rubia, la mezcla de leche con levadura y la mantequilla derretida con huevos. Integrar con una cuchara desde adentro hacia afuera. Amasar hasta que la masa quede lisa.

Engrasar un bowl con 1 cucharadita de aceite vegetal, depositar la masa, cubrir y dejar reposar por 1 hora a temperatura ambiente. Pasado este tiempo, extender la masa con un rodillo.

En un bowl agregar 70 gr de mantequilla derretida, 100 gr de azúcar rubia, 2 cucharaditas de canela en polvo y mezclar.

Pincelar la mezcla de canela hasta cubrir toda la masa.

Enrollar suavemente y cortar a la mitad. Cortar en porciones de altura que desees.

Colocar todos los bollitos dentro de una asadera, cubrir y refrigerar por 10 horas o 2 horas temperatura ambiente.

Pasado este tiempo llevar al horno precalentado a 180° C por 25 minutos.

### Frosting

En un bowl agregar 70 gr de queso crema, 30 gr de mantequilla y cremar, incorporar 200 gr de azúcar impalpable y cremar, agregar ½ cucharadita de esencia de vainilla, mezclar y reservar.

Bañar los cinnamon rolls recién salidos del horno.

