

# I N G R E D I E N T E S

## ROLLS DE CANELA

### ROLLS:

180 ml de leche entera  
57 gr de manteca  
390 gr de harina 0000  
1 cdita de levadura  
30 gr de azúcar  
1 pizca de de sal  
1 huevo

### RELLENO:

100 gr manteca pomada  
90 gr azúcar rubia  
2 cditas canela en polvo

### BAÑO DE AZÚCAR

500 gr azúcar  
impalpable  
3 cditas agua fría

## P R O C E D I M I E N T O

1- Agregar todos los ingredientes para la masa dentro de la easyways y amasar. Cuando esté lista la masa, dejar descansar por 30 minutos.

2- Estirar con un palote hasta que quede bien finito, de 3 cm.

3- Relleno: Unir 100 gr manteca pomada + 90 gr azúcar rubia + 2 cditas canela en polvo. Podés reemplazar la canela por Nesquick.

Opcional: agregarle pasas de uva.

4- Pintar la masa con el relleno y enrollar como si fuera un pionono.

5- Con ayuda de un hilo o cuchillo muy filoso cortar rodajas de masomenos 2 cm. Llevar a una placa enmantecada y enharinada y dejar leudar hasta que duplique su tamaño (aproximadamente 1 hora).

4- Llevar al horno a 180 gr hasta que estés dorados.

5- Cuándo estén listos pintarlos con el baño de azúcar.

Para el Baño de azúcar: Unir 500 gr de azúcar impalpable con 3 cditas de agua fría.

Dejar enfriar y Listo!!

