

Rolls de Canela

con Frosting de Queso Crema de Almendras

holaveggie



🕒 60 minutos

📊 Media

🏷️ Sabores Franceses

🏷️ Fácil Limpieza

Dulces, pegajosos y profundamente saciantes, estos rolls caseros harán de cualquier momento una ocasión especial. Son ideales para preparar la noche anterior, los rolls se hornean hasta que estén hinchados, fragantes y dorados, mientras preparamos un rico glaseado de queso crema de almendras para untarlos después de que se enfríen. (El plan 2p sirve a 9; el plan 4p sirve a 18)

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



harina
500
gr



azúcar
4
cda



levadura seca
1
sobre



leche vegetal
1
un



margarina vegetal
5
cda



canela
molida
5
gr



azúcar mascabo
0,5
taza



queso crema de
almendras
120
gr



azúcar
impalpable
140
gr

Nutrición por porción: Calorías 360 kcal, Grasas 13 g, Carbohidratos 58 g, Proteínas 5 g

Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Esencia de vainilla
- ✓ Aceite vegetal

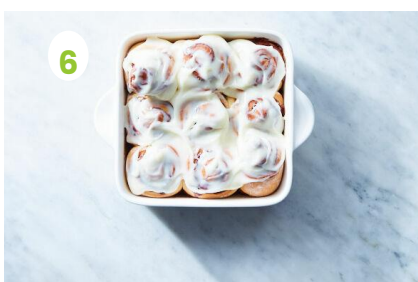
Utensilios

- ✓ Fuente apta horno
- ✓ Bowl

Comé más plantas. 🌱

Rolls de Canela

con Frosting de Queso Crema de Almendras



1 – ACTIVÁ LA LEVADURA

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- En una taza combiná la **levadura**, 1 (2) cucharada de azúcar y 80 (160) ml de agua tibia (no caliente, solo tibia).
- Revolvé para combinar, cubrí la taza con un paño limpio de cocina y dejá reposar por 20 minutos para que la levadura se active: se forma una espumita y eso significa que la levadura está lista.

* La medida que usamos es 1 taza de agua = 250 ml.



Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – HACÉ LA MASA

- Transferí la **levadura activada** a un bowl grande y agregá la **harina**, el **azúcar restante** y mezclá. Agregá una pizca de sal.
- Agregá de a poco 200 (400) ml de **leche vegetal**, y 3 (6) cucharadas de aceite vegetal.
- Integrá todo con las manos y cuando la masa ya no se pegue en los costados del bowl, transferila a la mesada previamente enharinada.
- Amasá hasta que se forme un bollo un poco firme, aprox. por un minuto.
- Enjuagá y secá el bowl, aceitalo y transferí el **bollo** al bowl. Cubrí con el paño de cocina y dejá reposar hasta que duplique su tamaño.

3 – PREPARÁ LA MEZCLA DE AZÚCAR Y CANELA

- En un bowl pequeño, mezclá la **canela**, el **azúcar mascabo** y $\frac{1}{4}$ ($\frac{1}{2}$) de cucharadita de sal.
- Aceitá una fuente para hornear de 20x20 centímetros.
- Derretí 2 (4) cucharadas de **margarina** en un bowl en microondas o sartén.

4 – HACÉ LOS ROLLS

- Extendé el **bollo** sobre la mesada ligeramente enharinada en un rectángulo de 25x30 centímetros, y de un grosor de aprox 0,5 cm de grosor. Cepillá con la **margarina derretida**. Si estás cocinando el plan de 4 porciones, dividí el bollo en dos y hacé dos rectángulos.
- Dejando un borde de $1\frac{1}{2}$ centímetro, espolvoreá uniformemente el **azúcar con canela** sobre el bollo extendido. Comenzando desde el extremo más largo, enrollá suavemente la **masa**. Cortá transversalmente en 9 piezas del mismo tamaño.

5 – DEJÁ LEVAR LOS ROLLS

- Transferí los **rolls** a la fuente para hornear aceitada. Cubrí con el paño de cocina y dejá reposar hasta que dupliquen su tamaño.

6 – COCINÁ, GLASEÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Pre calentá el horno a 170°C. Horneá los **rolls de canela** hasta que estén hinchados y dorados, de 25 a 30 minutos. Dejá enfriar por completo.
- Agregá el **queso crema** y 2 (4) cucharadas de **margarina** en un bowl mediano hasta que alcancen temperatura ambiente. Agregá el **azúcar impalpable**, $\frac{1}{4}$ ($\frac{1}{2}$) de cucharadita de esencia de vainilla y una pizca de sal. Combiná con una cuchara: este es tu **glaseado**.
- Esparcí el **glaseado** sobre los **rolls**, enfríá en heladera y ¡a comeeer!

ProTip: el secreto de unos rolls de canela perfectos y bien esponjosos es la paciencia en el levado. Para que los rolls dupliquen su tamaño, lo ideal es dejarlos levar al menos una hora cerca de alguna fuente de calor (*cerca del horno prendido o una hornalla*). Inclusive, en el segundo levado podés dejar los rolls reposar 30 minutos, taparlos con un paño o papel film, llevarlos a la heladera durante la noche y hornearlos al día siguiente.

