- Cake pops de rol de canela -

INGREDIENTES

Masa:

4 TAZAS DE HARINA + EXTRA PARA EL PROCESO

1 PAQUETE DE LEVADURA (10 G)

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, SUAVIZADA

2 HUEVOS

1/2 TAZA DE LECHE

1/2 TAZA DE AZÚCAR BLANCA

1 cdita. de sal

20 palitos de cake pop

Un chorrito de Vainilla Molina

Relleno:

3/4 de taza de azúcar morena

3/4 de taza de nueces picadas

2 cdas. de canela

1/4 de taza de mantequilla

Glaseado:

1/4 de taza de mantequilla, suavizada

Un chorrito de Vainilla Molina

3/8 de taza de queso crema (85 g o aprox. medio paquete)

2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso

1/4 cdita. de sal

PROCEDIMIENTO

- **Para el relleno:**

1. Derrite la mantequilla.
2. Por separado, mezcla la nuez picada, la canela y el azúcar morena.
3. Reserva para preparar los roles.

- **Para el glaseado:**

  1. Licúa el queso crema, un chorrito de Vainilla Molina, la mantequilla, sal y Azúcar Glass Postrelicioso hasta que quede cremoso.

- **Para la masa:**

1. Calienta la leche a fuego bajo hasta que empiece a hervir.
2. Añade la levadura a la leche y mezcla con una cuchara para combinar.
3. Añade la mezcla de la leche, harina, mantequilla, sal, azúcar, un chorrito de Vainilla Molina y huevo, y bátelos hasta incorporar y tenga una consistencia de masa.
4. Deja la masa reposar por 1 a 2 horas o hasta que duplique su tamaño.
5. Separa en 2 bolas la masa y estírala en rectángulos de aproximadamente 20 x 25 cm.
6. Unta mantequilla (del relleno) por encima de la masa y agrega la mezcla de las nueces encima.
7. Enrolla del lado alargado hasta formar un rollo. Repite pasos 6 y 7 para ambos rectángulos de la masa.
8. Corta el rollo del grosor de aprox. 3 cm (10 piezas por rollo).
9. Pon los rollos en una charola, cúbrelos y deja reposar por 25 min o hasta que dupliquen su tamaño.
10. Hornea en horno precalentado a 350 °F / 175 °C por aproximadamente 25 minutos o hasta que estén dorados.
11. Inserta un palito y cubre con el glaseado.