

- Roles de canela cake pops -



INGREDIENTES

Masa:

4 TAZAS DE HARINA + EXTRA PARA PROCESO

1 PAQUETE DE LEVADURA

½ TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, SUAVIZADA

2 HUEVOS

½ TAZA DE LECHE

½ TAZA DE AZÚCAR BLANCA

1 CUCHARADITA DE SAL

20 PALITOS PARA CAKE POP

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Relleno:

¾ TAZA DE AZÚCAR MORENA

¾ TAZA DE NUECES PICADAS

2 CUCHARADAS DE CANELA

¼ TAZA DE MANTEQUILLA

Glaseado:

¼ TAZA DE MANTEQUILLA, SUVIZADA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

½ BLOQUE DE QUESO CREMA

2 TAZAS AZUCAR GLASS

UNA CUCHARADITA DE SAL

PROCEDIMIENTO

Para la masa:

1. CALIENTA LA LECHE EN FUEGO BAJO HASTA QUE EMPIECE A HERVIR.
2. AÑADE LA LEVADURA A LA LECHE Y MEZCLA CON UNA CUCHARA.
3. AÑADE LA MEZCLA DE LA LECHE, HARINA, MANTEQUILLA, SAL, AZÚCAR, HUEVO Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
4. BATE HASTA INCORPORAR Y LOGRAR UNA CONSISTENCIA DE MASA.
5. DEJA LA MASA REPOSAR POR 1 HORA O HASTA QUE DUPLIQUE SU TAMAÑO.
6. SEPARA LA MASA EN 2 BOLAS Y ESTIRARLA EN RECTÁNGULOS DE APROXIMADAMENTE 20 X 25 CM.
7. UNTA MANTEQUILLA DERRETIDA (DEL RELLENO) POR ENCIMA DE LA MASA, Y AGREGA LA MEZCLA DE LAS NUECES (DEL RELLENO) ENCIMA.
8. ENROLLA DEL LADO ALARGADO HASTA FORMAR UN ROLLO. REPITE PASOS 6 Y 7 PARA AMBOS RECTÁNGULOS DE LA MASA.
9. CORTA EL ROLLO DEL GROSOR DE APROX. 3 CM (10 PIEZAS POR ROLLO)
10. PON LOS ROLLOS EN CHAROLA, Y DEJA REPOSAR CUBIERTOS POR 25 MIN, O HASTA QUE DUPLIQUEN SU TAMAÑO.
11. HORNEA EN HORNO PRECALENTADO A 350 °F / 175 °C POR 25 MINUTOS, O HASTA QUE ESTÉN DORADOS.
12. INSERTA UN PALITO Y CUBRE CON EL GLASEADO.

Para el relleno:

1. DERRITE LA MANTEQUILLA.
2. MEZCLA LA NUEZ PICADA, CANELA Y AZÚCAR MORENA.
3. MANTÉN SEPARADO Y APARTA PARA PREPARAR LOS ROLES.

Para el glaseado:

1. LICUA EL QUESO CREMA, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, MANTEQUILLA, SAL Y AZÚCAR GLASS HASTA QUE QUEDE CREMOSO.