

- Mini roles de canela en freidora de aire -



INGREDIENTES

Para la masa:

140 G DE HARINA

1 CUCHARADITA DE LEVADURA EN POLVO

40 G DE MANTEQUILLA CASI DERRETIDA

100 G DE YOGURT NATURAL

LECHE PARA BARNIZAR

Para el relleno:

1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA

3 CUCHARADAS DE AZÚCAR

1 CUCHARADITA DE FÉCULA DE MAÍZ

1 CUCHARADA DE CANELA

Para el glaseado:

90 G DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

1 CUCHARADITA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

□ DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PROCEDIMIENTO

1. PARA LA MASA, MEZCLA EN UN BOWL LA HARINA CON LA LEVADURA, DESPUÉS AGREGA EL YOGURT Y LA MANTEQUILLA E INTEGRA CON UNA ESPÁTULA HASTA TENER UNA MASA UNIFORME.
2. AMASA HASTA QUE TODOS LOS INGREDIENTES ESTÁN BIEN INTEGRADOS, LA MASA DEBE SER SUAVE SIN QUE SE PEGUE A TUS MANOS.
3. ENHARINA UNA SUPERFICIE Y ESTIRA LA MASA CON UN RODILLO, DALE FORMA RECTANGULAR Y SIGUE ESTIRANDO HASTA QUE TENGA ½ CM DE GROSOR.
4. USA UNA ESPÁTULA PARA DISTRIBUIR SOBRE LA MASA LA MANTEQUILLA DEL RELLENO.
5. EN OTRO BOWL MEZCLA EL AZÚCAR CON LA FÉCULA DE MAÍZ Y LA CANELA, UNA VEZ QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS, ESPÁRCELOS SOBRE LA MASA CON MANTEQUILLA Y PRESIONA LIGERAMENTE CON TUS MANOS.
6. CORTA LA MASA EN TIRAS DE 1 CM Y DESPUÉS CÓRTALA DE NUEVO A LA MITAD DE MANERA HORIZONTAL

PARA QUE LOS ROLES QUEDEN PEQUEÑOS.

7. ENROLLA LAS TIRAS Y PRESIONA LIGERAMENTE EL BORDE PARA SELLARLAS. COLÓCALOS EN TU FREIDORA DE AIRE CON PAPEL ENCERADO Y COCÍNALOS A 180 °C DURANTE 20 MIN.
8. PARA EL GLASEADO, ACREMA EL QUESO CON UNA BATIDORA, AGREGA LA MANTEQUILLA Y CONTINÚA BATIENDO; AÑADE POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y BATE HASTA TENER UN GLASEADO SUAVE.
9. DECORA LOS ROLES CON EL GLASEADO MIENTRAS AÚN ESTÁN TIBIOS.