- Rollos de canela -

INGREDIENTES

- 1 chorrito de Extracto de Vainilla Molina
- 1 kilo de harina
- 160 gramos de azúcar
- 20 gramos de Sal
- 160 gramos de mantequilla
- 160 gramos de margarina
- 40 gramos de leche en polvo

- 8 piezas de huevo
- 20 gramos de levadura seca
- 400 ml de agua
- Ralladura Naranja natural
- Ralladura Limón
- 30 gramos de canela en polvo
- 150 gramos de mermelada de chabacano
- 1 pieza de huevo para barnizar
- 150 gramos de glass royal para decorar
- 12 piezas de cerezas rojas
- Polvo de oro (como sugerencia)

PROCEDIMIENTO

1. Hacer una fuente con los polvos y colocar en el centro 1 chorrito de Extracto de Vainilla Molina junto con los demás ingredientes en el centro con excepción de la sal y el líquido que van al final. La sal la ponemos por fuera del círculo de la fuente para que no se mezcle con la levadura directamente y pierda fuerza la fermentación.
2. Integramos todo poco a poco con las manos, alternando con el líquido, amasamos hasta obtener una masa lisa y elástica. Dejamos reposar por lo menos 30 minutos antes de formar.
3. Extendemos en forma de rectángulo de 3milimetros de grosor. Se unta por completo de la mermelada y se espolvorea con la canela. 4. Estos dos ingredientes también dependen del gusto de cada uno.
5. Enrollamos el rectángulo a lo ancho y cortamos rollitos de 2 cm aproximadamente y los

colocamos en una charola formando un pino de navidad.

6. Dejamos fermentar para que doble su volumen y barnizamos con el huevo.

7. Decoramos con cerezas y el polvo de oro.