

- 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 3 MILÍMETROS 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.