



# ROLLS DE CANELA

## Vas a necesitar:

### Ingredientes para la masa:

- 600 g de harina de trigo común (4 y 1/3 de taza)
- 125 ml de leche templada (1/2 taza)
- 125 ml de agua (1/2 taza)
- 75 g de mantequilla (1/4 de taza)
- 75 g de azúcar (1/4 de taza)
- 2 huevos grandes L
- 25 g de levadura fresca o 10 g de levadura seca de panadero)
- 1 cucharada de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 huevo para pintar

### Para el relleno:

- 30 g de mantequilla (2 cs)
- 75 g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de canela

## Paso a paso:

Para la masa; deberas preparar todos los ingredientes, si en caso usas levadura seca debes de activar con agua tibia un poquito de harina. Todos los ingredientes deben mezclarse y la masa debe estar bien sobada, y lo dejas reposar 1 hora para luego estirar.

Pasada la hora deberas estirar la masa como un rectángulo de aproximadamente 2cm de grosor. Luego, untá la mantequilla sobre la masa y sobre ella, espolvoreá el azúcar y la canela.

A continuación, enrollá la masa en un cilindro y cortá rodajas de 5cm de grosor. Colocalas en una bandeja de horno enmantecada y la dejas reposar 1 hora, posterior horneá a 180°C durante 15 minutos, o hasta que doren. Una vez enfriados, decorá con crema, y listo!



