

LOS MEJORES ROLLOS DE CANELA

Tiempo de preparación 20 minutos

Tiempo de crecimiento 2 horas

Tiempo en el horno 30 minutos

Rinden 8 a 10 rollos

Ingredientes

Para la masa:

$\frac{3}{4}$ taza de leche tibia *

2 $\frac{1}{4}$ de cucharadita de levadura activa o de levadura rápida (paquete de levadura 7 g)

$\frac{1}{4}$ taza de azúcar

1 huevo más 1 yema de huevo, a temperatura ambiente

$\frac{1}{4}$ taza de mantequilla sin sal *, derretida

3 tazas de harina para hacer pan

$\frac{3}{4}$ cucharaditas de sal

Para el llenado:

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena clara

1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de canela en polvo

$\frac{1}{4}$ taza de mantequilla amarilla, ablandada (temperatura ambiente)

Para el frosting de queso crema:

4 oz de queso crema, ablandado, 226 gr, Aprox. 1 taza

3 cucharadas de mantequilla amarilla, ablandada (temperatura ambiente)

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar pulverizada

$\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de vainilla

Instrucciones:

Calienta la leche a unos 110 F (43 C), que al tocarla se sienta tibia, puedes hacerlo en el microondas calentándola durante 40-45 segundos o en la estufa en una olla pequeña (yo lo hago en la estufa, no tengo microondas)

Transferir la leche tibia al recipiente de una batidora de pie, espolvorea la levadura encima, agrega el azúcar, huevo, yema de huevo y mantequilla derretida. Mezclar con una cuchara de madera o espátula, hasta que esté bien combinado. Luego agrega la harina y la sal y sigue mezclando con la cuchara de madera hasta que comience a formarse una bola de masa.



Coloca el gancho para masa en la batidora de pie y amasa la masa a velocidad media durante 8 minutos (yo pongo un timer, es importante dejarla ese tiempo). La masa debe formar una bonita bola y estar ligeramente pegajosa. Si está DEMASIADO pegajosa (osea que se está pegando al fondo de la batidora, agrega 2 cucharadas más de harina de pan). Si no deseas usar una batidora eléctrica, puedes amasar la masa con las manos durante 8-10 minutos sobre una superficie bien enharinada.

Transfiere la bola de masa a un recipiente bien engrasado con aceite de oliva, cubrir con una envoltura de plástico y una toalla tibia. Deja que la masa crezca por 1 hora a 1 ½, o hasta que duplique su tamaño. Este tiempo depende de la temperatura y humedad de tu casa, mételo en el horno apagado para que sea una temperatura constante.

Después de que la masa haya duplicado su tamaño, transferirla a una superficie bien enharinada y extendela en un rectángulo de 14x9 pulgadas. Unta la mantequilla ablandada sobre la masa estirada, dejando un margen de ¼ de pulgada en las orillas.

En un recipiente pequeño, mezcla el azúcar morena y la canela. Use tus manos para espolvorear la mezcla sobre la masa untada con mantequilla, luego frota la mezcla de azúcar morena en la mantequilla.

Enrolla firmemente la masa, comenzando desde el lado de 9 pulgadas y coloca la costura hacia abajo asegurándote de sellar los bordes de la masa lo mejor que podas. Si quieres puedes cortar aproximadamente una pulgada de los extremos de la masa, ya que los extremos no estarán tan llenos de azúcar de canela, yo los dejo pero es cuestión de gusto.

Cortar en secciones de 1 pulgada con un cuchillo de sierra, te saldrán 9 piezas. Coloca los rollos de canela en un molde con papel para hornear o en un molde redondo para pasteles de 9 pulgadas. Cubre con una envoltura de plástico y una toalla tibia y deje reposar nuevamente durante 30-45 minutos(no lo dejes mas de ese tiempo)

Precalienta el horno a 350 F (175 C). Retira la envoltura de plástico y la toalla y hornea los rollos de canela durante 20-25 minutos o hasta que estén ligeramente dorados en los bordes. Deja que se enfríen durante 5-10 minutos antes de ponerle el frosting.

Para hacer el frosting: en un recipiente mediano, batir con una batidora de mano, el queso crema, la mantequilla, el azúcar en polvo y el extracto de vainilla. Batir hasta que quede suave y cremoso. Untar sobre los rollos de canela y servir inmediatamente. ¡Listos para disfrutar!

Para hacer rollos de canela durante la noche y comerlos recién hechos por la mañana:

Después de colocar los rollos en el molde con papel de hornear (ya con la mantequilla y canela dentro), simplemente cubrellos con papel plástico y colócalos durante la noche en el refrigerador y luego hornearlos por la mañana como se indica. Mientras se precalienta el horno, deja que los rollos lleguen a temperatura ambiente (20 a 30 minutos)

Notas:

Puedes usar leche de vaca o leche de almendra, ya los he hecho con los tipos y queda perfecto, otro tipo de leche no lo he probado.

Si no consigues mantequilla sin sal, hacerlos con la mantequilla con sal y reducir la cantidad de sal a ½ cucharadita.

Si quieres convertir estos rollos libre de lácteos, solo sustituye el queso crema y la mantequilla por productos veganos, yo lo hice y quedó perfecto.

Recomendaciones

Si tienes duda si la levadura que tienes todavía está buena, la puedes probar, agregarla a la leche y dejarla por 5 minutos hasta que comience hacer burbujas. Este paso es opcional.

Si no tienes batidora de pie, los puedes hacer a mano, mezcla todo con una cuchara de madera y luego ponerlo en una superficie enharinada y comenzar a amasar por 10 minutos aproximadamente, hasta que sintas la masa suave.

Si no tienes rodillo para estirla, puedes usar una botella vacía y funcionará igual, solamente lavala bien.

El huevo y la yema de huevo es mejor que sean a temperatura ambiente, ya que si están helados le puede afectar a tu levadura, es mejor sacar los huevos un par de horas antes de que vayas hacer tus rollos.

La harina para pan hará que estos rollos queden más suaves y gorditos, así que vale la pena hacerlos con harina para pan que la encuentras en cualquier supermercado.