

## NUDITOS DE CANELA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen 6 nuditos

### Ingredientes

1 rollo de masa mil hojas (puff pastry), descongelada

2 cucharadas de azúcar de coco o azúcar morena

1 cucharada de canela en polvo

1 cucharada de leche (la que prefieras)



### Instrucciones

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C) y preparar un molde para hornear con papel de hornear, dejar aparte.
2. En un recipiente pequeño mezcla la canela y la azúcar, dejar aparte.
3. En una área de trabajo limpia, coloca el rollo de masa y aplánalo con tu mano, luego pasa el rodillo para que quede pareja.
4. Espolvorea la mezcla de azúcar y canela, cubre toda la masa y pasa el rodillo por encima para que quede bien impregnada.
5. Dobra la masa en dos partes a lo ancho, el extremo derecho llevalo al centro y luego el izquierdo, quedará un rectángulo.
6. Cortar a lo largo del rectángulo en tiras de  $\frac{1}{2}$  pulgada, cada una. Enrollar las tiras y luego hacerlas nuditos, repetir lo mismo con las tiras restantes y colocarlas en el molde que tenías listo.
7. Con una brochita untar leche de tu elección por encima de ellas y espolvorea con azúcar en perlas (o azúcar granulada si no tenes de perlas)
8. Hornear por 15 minutos, hasta que las veas doradas, sacarlas del horno y disfrutarlas!