

BIZCOCHO DE ROLLOS DE CANELA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Salen de 10 a 12 rebanadas

Ingredientes:

- 1 taza de harina de almendras
- 1/2 taza de maicena (fécula de maíz)
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- una pizca de sal
- 3 huevos
- 1/4 taza de sirope de arce o miel
- 1/4 taza de aceite de coco o mantequilla derretida
- 1/4 taza de leche de almendra o la de preferencia
- 1 cucharadita de vainilla

Para hacer el relleno de canela:

- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1 cucharada de azúcar morena o de coco
- 1 cucharada de canela

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y preparar un molde para pan con papel pergamino. En un recipiente pequeño agregar los ingredientes del relleno, mezclar y dejar aparte.
2. En un recipiente grande agregar los huevos, el sirope de arce, el aceite, la leche y la vainilla, batir bien.
3. Colocar un colocador de maya fina sobre el recipiente y agregar la harina, la maicena, el polvo de hornear y la sal, tamizar y luego mezclar suavemente, solamente para incorporar los ingredientes.
4. Colocar la mitad de la masa en el molde, agregar la mitad del relleno, añadir la otra mitad de la masa y espolvorear la otra mitad del relleno.
5. Utilizando un cuchillo o palillo largo, hacer movimientos en zig zag, hasta el fondo del molde, así se mezclan la masa y el relleno



6. Hornear por 35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Cuando esté frío, retira el pastel del molde, luego listo para disfrutar y ser feliz.

Notas:

* Yo le agregue un glaseado de azúcar pulverizada, 3 cucharadas de azúcar más 1/2 cucharada de agua, mezclar hasta obtener una consistencia que sea fácil de esparcir sobre el bizcocho.

*La harina de almendra la puedes sustituir por harina de avena o harina de trigo sin gluten si la prefieres mantener libre de gluten.