



ROLLOS DE CALABAZA Y CANELA



1 HORA Y 30
MINUTOS



25
MINUTOS



12 ROLLOS

Ingredientes:

Para hacer la masa:

- $\frac{3}{4}$ de taza de leche (de tu preferencia)
- $\frac{1}{4}$ de taza (50 g) de azúcar granulada
- 2 $\frac{1}{4}$ cucharaditas de levadura de crecimiento rápido
- $\frac{1}{2}$ taza de puré de calabaza
- $\frac{1}{4}$ de taza (57 g) de mantequilla derretida
- 1 huevo a temperatura ambiente
- 4 $\frac{1}{2}$ tazas de harina para pan
- 2 cucharadas de especias para pastel de calabaza (Ver nota)
- $\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal

Para hacer el relleno:

- $\frac{2}{3}$ de taza (142 g) de azúcar morena
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de canela molida
- $\frac{1}{4}$ de taza (57 g) de mantequilla a temperatura ambiente

Para el hacer el glaseado:

- 4 onzas (112 g) de queso crema a temperatura ambiente
- 3 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- $\frac{1}{2}$ de taza (28 g) de azúcar pulverizada
- Canela en polvo

Instrucciones:

1. Calentar la leche en la estufa o en el microondas, que al tocarla se sienta tibia. No dejar que hierva.
2. Verter la leche tibia y el azúcar en el recipiente de una batidora eléctrica y espolvorear la levadura por encima.
3. Incorporar el puré de calabaza, el huevo a temperatura ambiente y la mantequilla derretida, batir hasta obtener una mezcla suave, bien integrada y cremosa.
4. Incorporar la harina, las especias para pastel de calabaza y la sal, luego con una cuchara de madera o espátula, mezclar hasta que se empiece a formar una masa.

5. Colocar el gancho de amasar en la batidora y amasar a baja velocidad durante 8-10 minutos. La masa debe formar una bola uniforme y ligeramente pegajosa. Si la masa está muy pegajosa, agregar más harina de cucharada en cucharada hasta que tenga la consistencia deseada.

6. Transferir la bola de masa a un recipiente grande engrasado con aceite para cocinar, luego cubrirla con film transparente y un paño tibio. Dejar reposar la masa durante 1 hora o hasta que doble su tamaño. Esto puede tardar más o menos dependiendo de la humedad y la temperatura de tu casa.

7. Una vez que la masa haya duplicado su tamaño, transferirla a una superficie bien enharinada y extenderla formando un rectángulo de 35x40 cm.

8. Untar la masa con mantequilla a temperatura ambiente, dejando un margen de 0,6 cm en el otro extremo.

9. En un recipiente pequeño, mezcla el azúcar morena y la canela. Espolvorear la mezcla sobre la masa untada con mantequilla y luego frota el azúcar con la mantequilla.

10. Enrollar la masa firmemente, comenzar por el lado de 35 cm (el más pequeño) y colocar la costura hacia abajo, asegurar de sellar los bordes lo mejor posible.

11. Corta en secciones de 2,5 cm con un cuchillo de sierra. Deberías obtener 12 rollos. Es bueno marcar la masa antes de cortarla, para obtener 12 rollos uniformes.

12. Colocar los rollos de canela en un molde para hornear (de 23 x 33 cm) forrado con papel pergamino, cubrir con film transparente y una toalla y dejar reposar los rollos durante unos 30 minutos.

14. Calentar el horno a 175 C (350 F). Retirar el film transparente y la toalla; hornear los rollos de 20 a 25 minutos o hasta que estén ligeramente dorados por los bordes. Es recomendable que estén ligeramente dorados para que se mantengan suaves por dentro. Dejar que se enfríen 10 minutos antes de glasear.

Para hacer el glaseado: En un recipiente mediano, agregar el queso crema, la mantequilla, el azúcar pulverizada, batir hasta que esté suave.

Untar la mezcla sobre los rollos de canela, espolvorear un poco de canela sobre los rollos de canela, luego disfrutar y ser feliz.