

CINNAMON ROLLS

INGREDIENTES

MASA

1 Taza de leche caliente
2 Huevos a temperatura ambiente
 $\frac{1}{3}$ Taza de mantequilla derretida
4 $\frac{1}{2}$ a 5 Tazas de harina
1 Cdta de sal
 $\frac{1}{2}$ Taza de azúcar
2 $\frac{1}{2}$ Cdta de levadura

RELLENO

1 Taza de azúcar morena
2 $\frac{1}{2}$ Cdas de canela en polvo o al gusto
 $\frac{1}{3}$ Taza de mantequilla ablandada

PREPARACIÓN

En una batidora combine la leche caliente y el azúcar. A continuación, añadir la levadura. (No empiece a mezclar todavía).

Una vez que la levadura ha empezado a espumar un poco (unos 5 minutos), añadir los ingredientes restantes y mezcle suavemente hasta que esté mezclado.

Cubrir con un paño de cocina y dejar que suba durante unos 20-30 minutos, o hasta que doble su tamaño.

Para Rollos

Precaliente el horno a 250 grados.

En un tazón pequeño, combine el azúcar morena y canela.

Extienda la masa sobre una superficie enharinada en forma rectangular.

Cerca de 12 × 24 pulgadas

Rellenar

Embadurnar de mantequilla ablandada sobre la parte superior, y espolvorear en forma pareja con la mezcla de azúcar / canela. Enrollar la masa y cortar en 12 rollos. Coloque los rollos en una bandeja para hornear ligeramente engrasada de 9x13 pulgadas. Cubra con un paño y deje crecer hasta que doble, unos 30 minutos.

Hornee los rollos a 200°C por 15-20 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Hace 12 Rollos