



# Rollos de Canela

Preparado para #InviernoEnCasa  
por el Prof. Emiliano Vizcarra  
Taller de Cocina - Escuela Especial



# INGREDIENTES

## Masa

- Harina 0000: 500 g.
- Leche: 240 cc.
- Huevo: 1
- Puré de papas: 200 g.
- Levadura prensada: 30 g.
- Azúcar: 190 g.
- Manteca: 70 g.
- Sal: 2 g.
- Nueces peladas y picadas: 100 g.
- Esencia o extracto de vainilla: 1 cucharadita.
- Ralladura de 1 limón entero

## Relleno

- Manteca a punto pomada: 100 g.
- Canela molida: 10 g.
- Azúcar negro o “fantasía”: 100 g.

# PROCEDIMIENTO

1. Realizar una corona con la harina. En el centro de la misma disponer la leche, el puré de papas, el azúcar, el huevo, la ralladura, la esencia de vainilla y la levadura.
2. Integrar todo y amasar hasta obtener un masa sedosa y elástica.
3. Dejar descansar por 1 hora. Una vez pasado el tiempo de reposo, verán que la masa ha fermentado.

4. Desgasifique y estire la masa con ayuda de harina extra hasta lograr un rectángulo con un espesor de aproximadamente 4 mm.
5. Untar la masa con la manteca a punto pomada, espolvoree con azúcar y la canela. Enrolle la masa como si fuese un pionono y corte medallones de 2 a 3 cm de espesor. Ubique el espiral boca arriba en una placa enmantecada y enharinada y deje fermentar por 20 minutos.
6. Cocine en un horno a 180°C por 20 a 25 minutos.
7. Servir y consumir tibio.

**¡A disfrutar!**