

# GOOP



## Treat Street

### Rollos de Canela, “SIN-amon Rollos”

#### ingredientes (la masa)

- 4¼ - 5 tazas de harina, no blanqueada, mas un poco para utilizar el rollo de masa
- 1 paquete de ¼ onzas de levadura seca
- 1 taza de leche
- 1/3 taza de mantequilla, sin sal
- 1/3 taza de azúcar
- ½ cucharita de sal
- 3 huevos grandes
- aceite vegetal para el bol y la bandeja

#### preparation

Para la masa:

En el cuenco de la amasadora, mezclar 2 tazas de harina con la levadura. En una sartén para salsas pequeñas calentar la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal a fuego mediano hasta que todo esté derretido. Con la amasadora, lentamente agregar la mezcla de leche a la mezcla de harina con levadura. Agregar los huevos uno por uno. Amasar durante 3 minutos al máximo. Utilizando el accesorio para amasadoras que se aparece gancho, agregar 2 ½ tazas de harina y amasar durante 4 minutos. Que la masa no sea pegajosa, así que, agregar harina hasta que esté suave.

Formar la masa en bolas. Poner la masa en un bol con el aceite, y darle la vuelta una vez. Cubrirlo con una toalla limpia y déjala hacer lo suyo. Tarda una hora hasta una hora y media. Luego, aporrearía un poco (¡pero que no seas bruta!) y ponerla en una superficie plana cubierta con un poco de harina, cubrir con una toalla limpia y déjala en reposo durante 10 minutos.

# GOOP



## Treat Street

### Rollos de Canela, “SIN-amon Rollos”

#### ingredientes (el relleno)

- ¾ taza de azúcar moreno
- ¼ taza de harina, no blanqueada
- 1¼ cucharas de canela en polvo
- ½ taza de mantequilla, sin sal, frío y cortada en piezas pequeñas

#### preparation

El Relleno:

Combinar el azúcar moreno, la harina y la canela en un bol para mezclar. Cortar la mantequilla fría y mezclar. Déjala en reposo.

Para terminar:

Estirar la masa en un cuadrado de 12 pulgadas. Echar el relleno encima. Estirar la masa en un rollo grande y encerrarla completamente. Cortar el rollo grande en 12-14 piezas de rollizos, colocándolas en una bandeja cubierta con aceite vegetal para tartas. Cubrirla con un papel de plástico durante una hora hasta que se doblen en tamaño (o dejarlas en la nevera durante un día, pero si haces eso, dejarlos en el afuera durante 20-30 minutos antes de hornear).

Hornear a 375° F durante 30 minutos, o hasta que se doren. Dejar los rollitos en reposo durante 10 minutos y echarlos en un plato para servir. ¡Comedlos todos!