



ROLES DE CANELA CON CALABAZA

Ingredientes:

Ingredientes

1/3 taza de leche

2 cucharadas de mantequilla sin sal

1/2 taza de pure de calabaza

1/4 taza de azúcar

1/4 cucharadita de nuez moscada

1/2 cucharadita de sal

1 huevo

11 g de levadura en polvo

2 3/4 tazas harina de trigo (un poco más para poderla trabajar y amasar)

Relleno

6 cucharadas de mantequilla

1/2 taza de azúcar morena

1 cucharada de canela en polvo

1/2 cucharadita de nuez moscada

1/2 cucharadita de mezcla de especias

Glaseado

1 paquete de queso crema a temperatura ambiente (190 g)

3 cucharadas de miel de maple

1 cucharada de leche

80 g de azúcar glass

1/8 cucharadita de canela en polvo

Procedimiento:

Entibia la leche. Colócala en la batidora junto con la levadura, Mezcla por 1 minuto ó hasta que se integre por completo. Agrega la mantequilla fundida y vuelve a mezclar por 1 minuto más. Reserva.

En otro recipiente mezcla el puré de calabaza, el azúcar, la nuez moscada, la sal y los huevos.

Vierte a la mezcla de la batidora y bate para integrar ambas mezclas.

Ve agregando poco a poco y a velocidad media la harina de trigo, ayudándote con una pala para evitar que se pegue en las paredes de la batidora.

Bate hasta tener una masa suave y manejable. Si aún está muy pegostiosa, agrega un poco más de harina.

Bate la masa por 3 minutos aprox.

Engrasa un bowl y coloca la masa. Tapa y deja esponjar en un lugar cálido hasta que doble su volumen.

Una vez pasado el tiempo, extiende sobre una mesa ligeramente enharinada y forma u rectángulo de 1 cm de grosor aprox. Reserva.

Bate la mantequilla con el azúcar glass, canela, especies y nuez moscada. Unta con esta mantequilla preparada la superficie del rectángulo que hiciste; enrolla.

Corta cada 1 ó 2 dedos de grosor dependiendo del tamaño que los quieras.

Acomódalos en un refractario ó molde para horno ligeramente engrasado.

Hornea entre 20 y 25 minutos a 180C.

~~Mientras están en el horno, bate el queso crema con el resto de los ingredientes del glaseado.~~

Decora con el glaseado los roles y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Consejo: Puedes espolvorear cada rol de canela con un poco de azúcar morena y canela antes de acomodarlos en el molde.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	15-20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-10