

- Cake pops de rol de canela -



INGREDIENTES

Masa:

4 TAZAS DE HARINA + EXTRA PARA EL PROCESO

1 PAQUETE DE LEVADURA (10 G)

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, SUAVIZADA

2 HUEVOS

1/2 TAZA DE LECHE

1/2 TAZA DE AZÚCAR BLANCA

1 CDITA. DE SAL

20 PALITOS DE CAKE POP

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Relleno:

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR MORENA

3/4 DE TAZA DE NUECES PICADAS

2 CDAS. DE CANELA

1/4 DE TAZA DE MANTEQUILLA

Glaseado:

1/4 DE TAZA DE MANTEQUILLA, SUAVIZADA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

3/8 DE TAZA DE QUESO CREMA (85 G O APROX. MEDIO PAQUETE)

2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1/4 CDITA. DE SAL

PROCEDIMIENTO

- **Para el relleno:**

1. DERRITE LA MANTEQUILLA.

2. POR SEPARADO, MEZCLA LA NUEZ PICADA, LA CANELA Y EL AZÚCAR MORENA.
3. RESERVA PARA PREPARAR LOS ROLES.

● Para el glaseado:

1. LICÚA EL QUESO CREMA, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, LA MANTEQUILLA, SAL Y AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA QUE QUEDE CREMOSO.

● Para la masa:

1. CALIENTA LA LECHE A FUEGO BAJO HASTA QUE EMPIECE A HERVIR.
2. AÑADE LA LEVADURA A LA LECHE Y MEZCLA CON UNA CUCHARA PARA COMBINAR.
3. AÑADE LA MEZCLA DE LA LECHE, HARINA, MANTEQUILLA, SAL, AZÚCAR, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y HUEVO, Y BÁTELOS HASTA INCORPORAR Y TENGA UNA CONSISTENCIA DE MASA.
4. DEJA LA MASA REPOSAR POR 1 A 2 HORAS O HASTA QUE DUPLIQUE SU TAMAÑO.
5. SEPARA EN 2 BOLAS LA MASA Y ESTÍRALA EN RECTÁNGULOS DE APROXIMADAMENTE 20 x 25 CM.
6. UNTA MANTEQUILLA (DEL RELLENO) POR ENCIMA DE LA MASA Y AGREGA LA MEZCLA DE LAS NUECES ENCIMA.
7. ENROLLA DEL LADO ALARGADO HASTA FORMAR UN ROLLO. REPITE PASOS 6 Y 7 PARA AMBOS RECTÁNGULOS DE LA MASA.
8. CORTA EL ROLLO DEL GROSOR DE APROX. 3 CM (10 PIEZAS POR ROLLO).
9. PON LOS ROLLOS EN UNA CHAROLA, CÚBRELOS Y DEJA REPOSAR POR 25 MIN O HASTA QUE DUPLIQUEN SU TAMAÑO.
10. HORNEA EN HORNO PRECALENTADO A 350 °F / 175 °C POR APROXIMADAMENTE 25 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADOS.
11. INSERTA UN PALITO Y CUBRE CON EL GLASEADO.