



ROLES DE CANELA CON QUESO CREMA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Ingredientes para la masa:

- 300 g de harina
- 30 g de margarina La Villita
- Levadura
- 2 cucharadas de azúcar
- 125 ml de leche
- 1 yema de huevo
- Margarina La Villita derretida

- Azúcar
- Canela

Ingredientes para glaseado:

- 300 g de azúcar glas
- 150 g de queso crema La Villita
- 50 g de margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿quieren disfrutar de un rico postre? Los roles de canela con queso crema son una buena opción, además de ser porciones pequeñas.

Primero disolvemos la levadura en la leche templada con el azúcar. Dejamos reposar durante 5 minutos y cuando empieza a burbujear estará lista para usar.

Después mezclamos la harina, la yema de huevo, la margarina y la levadura disuelta. Amasamos hasta tener una masa homogénea, hacemos una bola y dejamos reposar en un molde engrasado.

Estiramos la masa formando un rectángulo, pintamos con la margarina derretida y espolvoreamos el azúcar y la canela al gusto. Enrollamos sobre sí mismo, cortamos en rodajas y las colocamos en un refractario.

Pre calentamos el horno a 225°C, colocamos el refractario en el horno y esperamos 15 minutos, luego horneamos otros 10 minutos a 200°C.

Para preparar el glaseado, batimos todos los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. Ponemos el glaseado sobre los rollos de canela y ¡listo!

Amigas, los roles de canela son una buena opción para reuniones pequeñas. No duden en prepararlos.