



ROLES DE CANELA DE MARGARINA LA VILLITA CON RELLENO

 Porciones: 15  Tiempo de preparación 45 minutos

 Desayuno  Postre

INGREDIENTES

Masa

- ½ Taza de Agua tibia
- 1 Cucharada sopera de Azúcar
- ½ Taza de Margarina La Villita sin sal
- ¾ Taza de Leche tibia
- ½ Taza de Azúcar (100 Gramos)
- 1 Unidad de Huevo
- 1 Cucharadita de Sal

- 4,5 Tazas de Harina (630 Gramos)
- 2 Cucharadas de Levadura

Relleno

- ½ Taza de Margarina La Villita sin sal
- 1,25 Tazas de Azúcar moreno (225 Gramos)
- 2 Cucharaditas de Canela en polvo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, los roles de canela rellenos son un postre para los que quieren un sabor diferente en casa. El relleno es opcional, pero les dará un toque especial.<o:p></o:p>

Primero disolveremos el azúcar y la levadura en agua tibia. Mezclamos hasta disolver y dejamos reposar 10 minutos; dejamos de lado.<o:p></o:p>

Mezclamos la margarina La Villita con la leche tibia, debemos derretir previamente para poder mezclar. Una vez integrados agregamos la mezcla anterior (azúcar y levadura) con la batidora, a velocidad media baja. Sin dejar de batir añadimos media taza de azúcar y el huevo; añade poco a poco 2 tazas de harina y la sal. Mezcla bien hasta que se incorporen todos los ingredientes. Amasaremos el resultado en una superficie plana, enharinada previamente. Deja reposar en un molde previamente engrasado por 45 minutos.<o:p></o:p>

Una vez que esperamos este tiempo, extendemos nuevamente en la superficie plana, hacemos un rectángulo de aproximadamente 30 x 60 centímetros; debe quedar un poco gruesa, no fina.<o:p></o:p>

¡Agregamos el relleno! Margarina La Villita derretida, azúcar morena y un poco de canela. Yo recomiendo agregar un poco de chocolate untable ¡Delicioso!<o:p></o:p>

Finalmente enrolla la masa, apretando ligeramente, formando un cilindro. Corta cada 4 cm de ancho, para obtener los rollos. Saldrán unos 30 aproximadamente. Deja descansar media hora, y precalienta el horno a 180°<o:p></o:p>

¡Ojo amigas! No metas todos los rollos juntos. Mejor de 10 en 10 o menos. Hornea durante 15 minutos, o hasta que dore.<o:p></o:p>

¡Y listo! Ya está preparado el postre. <o:p></o:p>