



Rollitos de canela 3 nueces



Categoría:
Postre



Porciones:
12 personas



Dificultad:
Media



Duración:
150 Minutos

Ingredientes

- 500 g de harina integral
- 500 ml de Mulai 3 nueces
- 130 g de azúcar glas
- 100 g de mantequilla derretida
- 100 g de panela
- 3 cucharadas de canela
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 sobre de levadura



Pasos para la preparación

1. En un bowl grande incorporamos 400 g de harina, 500 ml de Mulai 3 nueces, la mitad de la mantequilla, el sobre de levadura, la mitad del extracto de vainilla, una cucharadita de canela y otra de sal.
2. Mezclamos bien, tapamos con vinipel y dejamos reposar la masa durante una hora. Después, estiramos la masa hasta que alcance un grosor de 1cm.
3. La untamos con una fina capa de mantequilla y repartimos azúcar y canela a discreción.
4. Enrollamos la masa poco a poco y la cortamos en trozos de 2 cm de grosor, los colocamos en un molde previamente engrasado y los dejamos reposar 30 minutos.
5. Horneamos a 200°C durante 30 minutos y una vez transcurrido ese tiempo retiramos los dulces y los dejamos enfriar.
6. Colocamos las tortitas en una fuente y ya están listas para disfrutar acompañadas con el glaseado, mezclando azúcar glas, la bebida de Mulai 3 nueces y la vainilla restante y, por último, incorporamos el zumo de limón hasta que adquiera una textura cremosa. Decoramos según gusto.

Listos tus rollos de canela 3 nueces para disfrutar.

