

ROLLOS

de avellanas, canela y chocolate

CIENCIA
• CON BUEN GUSTO •

FIQ UNL • FACULTAD DE
INGENIERÍA QUÍMICA

INGREDIENTES

masa

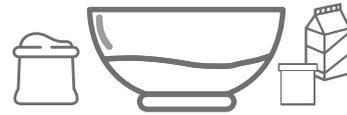
	450 g Harina 0000
	50 g Azúcar
	60 g Manteca
	25 g Miel
	100 cc Leche
	3 Huevos
	25 g Levadura fresca 15 g levadura seca
	25 cc Rhum
	1 cda. de esencia de vainilla
	Ralladura de 1 limón
	Opcional: 150 g manteca

relleno

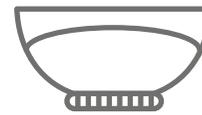
	150 g almendras o avellanas molidas
	50 g migas de bizcochuelo
	100 g pasta avellanas
	Ralladura de limón c/n
	Canela molida c/n
	100 g mermelada de damascos
	50 g chips de chocolate

PREPARACIÓN

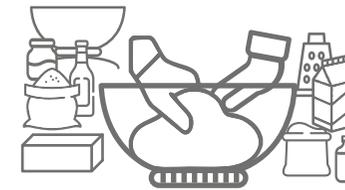
masa



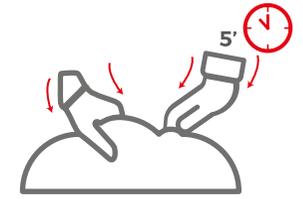
01. Hacer una masa líquida con un cuarto de la harina, la leche y la levadura.



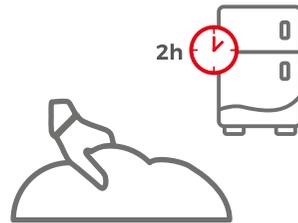
02. Dejarla leudar al doble de su volumen, casi como una esponja.



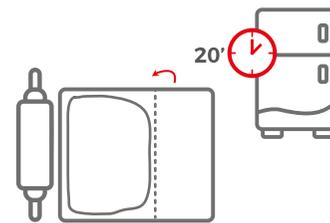
03. Amasar el resto de los ingredientes y añadir la esponja. Trabajar la masa hasta que quede lisa.



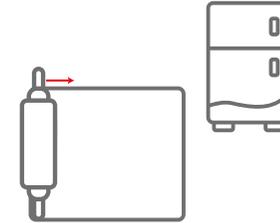
04. Amasar enérgicamente por 5 minutos. Tapar y dejar hasta que duplique su volumen.



05. Desgasificar y reservar en la heladera por 2 horas.



06. Estirar la masa en un rectángulo y untar la manteca sobre dos tercios de la misma. Cerrar plegándola para ocultar la manteca. Enfriar durante 20 minutos.

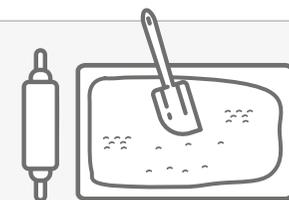


07. Estirlarla con palote un 1 cm y hacerle otro pliegue. Repetir la operación dos veces más. Conservar siempre en frío de heladera.

relleno



08. Unir todos los ingredientes del relleno.



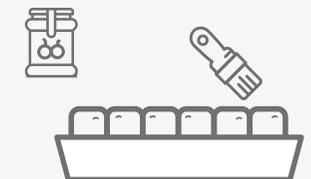
09. Estirar la masa en forma rectangular. Esparcir el relleno de manera homogénea y enrollar.



10. Cortar en porciones y colocarlas en una placa previamente enmantecada. Dejar leudar por 20 minutos.



11. Cocinar en horno moderado 180°C por 35-40 minutos.



12. Retirar del horno y pincelar con jalea de frutas o fondant brillante en caliente.