

Rollos de canela con nuez pecana y caramelo

Ingrédients

- 200g de leche entera
- 15g de levadura fresca
- 500g de harina de fuerza o T45
- 2 huevos
- 10g de sal
- 60g de azúcar
- 180g de mantequilla
- 75g de mantequilla pomada
- 120g de azúcar moreno
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 100g de crema líquida entera para la cocción

Préparation

1. Episodio 2 de mi serie de cinnamon rolls de este otoño, una versión de nuez pecana y caramelo.
2. Un bollo bien esponjoso, nueces de pecán crujientes, canela por supuesto, un glaseado de cream cheese y un caramelo cremoso, eso es lo que les espera Ingredientes :He utilizado canela en polvo y nueces de pecán Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. En el bol del robot, vierte la leche y la levadura fresca desmenuzada.
4. Cubre con la harina, luego añade el azúcar, la sal y los huevos.
5. Amasa a baja velocidad durante 10 a 15 minutos, la masa debe despegarse de las paredes del robot.
6. Añade la mantequilla cortada en pequeños trozos y amasa de nuevo hasta que la mantequilla esté bien incorporada, que la masa se despegue de nuevo de las paredes del bol y que forme una membrana cuando se estira.
7. Deja que la masa repose 30 minutos a temperatura ambiente, luego forma una bola, cúbrela y colócala en el refrigerador al menos 2 a 3 horas, si es posible toda la noche.
8. Mezcla los 3 ingredientes hasta obtener una preparación bien homogénea.
9. Extiende la masa en un gran rectángulo (aproximadamente 60 x 30cm) y luego extiende la preparación de canela sobre toda la superficie de la masa.
10. Añade nueces de pecán picadas.
11. Enrolla la masa en un gran rollo.
12. Corta rollos de aproximadamente 3-4cm de grosor (tratando de no aplastarlos demasiado, si es necesario puedes poner la masa un poco en el refrigerador antes de cortar).
13. Colócalos en un plato espaciándolos, van a duplicar su volumen.
14. Déjalos reposar durante aproximadamente 1h a temperatura ambiente, luego vierte la crema líquida encima distribuyéndola por todo el molde.
15. Luego, hornéalos durante aproximadamente 25 minutos a 180°C.
16. Prepara el glaseado batiendo los 3 ingredientes a mano o con un batidor eléctrico.
17. Deja enfriar los cinnamon rolls unos minutos antes de añadir el glaseado.
18. Luego, añade el caramelo y nueces de pecán picadas y ¡disfruta!