

Galletas de canela estilo cinnamon rolls

Ingrédients

- 70g de azúcar
- 125g de mantequilla pomada
- 250g de harina
- 1 cucharada grande de canela
- 85g de azúcar moreno

Préparation

1. A Navidad, hay troncos, por supuesto, ¡pero no solo eso!
2. También hay galletas, de todas las formas y a menudo muy aromáticas, como aquí con estas galletas enrolladas al estilo de los cinnamon rolls: una masa de galletas muy simple y bien mantequillosa y un relleno como en un rollo de canela para una galleta muy fundente, para disfrutar con un té o un chocolate caliente
Ingredientes :He utilizado la canela Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. Material :He utilizado el rodillo de cocina con anillos (perfecto para tener un grosor de masa perfectamente homogéneo) de Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 de regalo (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 20 minutos + 1h30 de reposo + 20 minutos de cocciónPara unas treinta galletas aproximadamente : Ingredientes : Para la masa : 1 huevo de azúcar de mantequilla pomada de harina Para el relleno : de mantequilla pomada 1 cucharada grande de canela de azúcar moreno Receta : Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar.
5. Agrega el huevo, luego la harina y forma una bola.
6. Extiende la masa entre dos hojas de papel sulfurizado, a 2 a 3mm de grosor.
7. Deja reposar la masa en el refrigerador durante aproximadamente 1 hora.
8. Luego, prepara el relleno: mezcla la mantequilla pomada con el azúcar y la canela.
9. Extiende el relleno sobre la masa de galletas, luego enróllala para obtener un rollo.
10. Colócalo nuevamente en el refrigerador durante al menos 1h30, luego corta las galletas (deben tener al menos 0.
11. 8cm de grosor, de lo contrario se abrirán al cocer).
12. Colócalas en una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
13. Hornea en el horno precalentado a 165°C durante 15 a 20 minutos, luego deja enfriar antes de disfrutar.