

Tarta de Halloween de rollo de canela

Ingrédients

- 170g de mantequilla en pomada
- 125g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 huevos
- 150g de harina
- 6g de levadura
- 35g de nata líquida
- 25g de azúcar moreno
- 100g de philadelphia
- 60g de azúcar glas

Préparation

1. Ah el otoño, las hojas que caen, las temperaturas que bajan, ¡pero sobre todo, la canela!
2. Bueno, si no te gusta, claramente no estás en el lugar adecuado, pero para aquellos que como yo la adoran, solo puedo recomendarles que se animen con esta receta ultra simple pero deliciosa, perfecta para acompañar tu bebida caliente favorita en esta temporada.
3. Me inspiré en los famosos cinnamon rolls, esos rollos de canela con glaseado de queso crema, muy populares en el norte de Europa y en los Estados Unidos, y preparé un pastel muy sencillo, ligeramente aromatizado con vainilla y relleno con la misma mezcla que los cinnamon rolls: mantequilla/azúcar/canela y coronado con el mismo glaseado.
4. ¡El resultado, un pastel súper esponjoso y muy aromático!
5. Ingredientes: Utilicé la canela de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Mezcla la mantequilla en pomada con el azúcar y la vainilla.
7. Incorpora los huevos uno por uno, luego la harina y la levadura previamente tamizadas.
8. Termina con la nata.
9. Para el relleno estilo cinnamon roll, mezcla la mantequilla en pomada con el azúcar y la canela.
10. En el molde para pastel engrasado y enharinado o cubierto con papel pergamino, alterna capas de masa de pastel y de mantequilla con canela, luego pasa un cuchillo por la masa para hacer un efecto marmoleado e integrar ligeramente la mantequilla con canela en la mezcla del pastel.
11. Termina con una fina capa de mantequilla con canela a lo largo de todo el pastel.
12. Hornea en el horno precalentado a 160°C durante 50 minutos (un cuchillo insertado en el pastel debe salir seco) y luego déjalo enfriar unos minutos antes de desmoldarlo.
13. Para que conserve toda su esponjosidad, puedes envolverlo en papel film justo al desmoldarlo mientras esperas a hacer el glaseado.
14. Mezcla bien los ingredientes, luego extiende el glaseado sobre el pastel enfriado y espolvorea con canela antes de disfrutarlo!