- Mini roles de canela en freidora de aire -



INGREDIENTES

Para la masa:

140 g de harina

1 cucharadita de levadura en polvo

40 g de mantequilla casi derretida

100 g de yogurt natural

Leche para barnizar

Para el relleno:

1 cucharada de mantequilla

3 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de fécula de maíz

1 cucharada de canela

Para el glaseado:

90 g de queso crema a temperatura ambiente

1 cucharadita de mantequilla derretida

 de taza de Azúcar Glass Postrelicioso

PROCEDIMIENTO

1. Para la masa, mezcla en un bowl la harina con la levadura, después agrega el yogurt y la mantequilla e integra con una espátula hasta tener una masa uniforme.
2. Amasa hasta que todos los ingredientes están bien integrados, la masa debe ser suave sin que se pegue a tus manos.
3. Enharina una superficie y estira la masa con un rodillo, dale forma rectangular y sigue estirando hasta que tenga ½ cm de grosor.
4. Usa una espátula para distribuir sobre la masa la mantequilla del relleno.
5. En otro bowl mezcla el azúcar con la fécula de maíz y la canela, una vez que estén bien integrados, espárcelos sobre la masa con mantequilla y presiona ligeramente con tus manos.
6. Corta la masa en tiras de 1 cm y después córtala de nuevo a la mitad de manera horizontal

para que los roles queden pequeños.

7. Enrolla las tiras y presiona ligeramente el borde para sellarlas. Colócalos en tu freidora de aire con papel encerado y cocínalos a 180 °C durante 20 min.
8. Para el glaseado, acrema el queso con una batidora, agrega la mantequilla y continúa batiendo; añade poco a poco el Azúcar Glass Postrelicioso y bate hasta tener un glaseado suave.
9. Decora los roles con el glaseado mientras aún están tibios.