



Rollitos de canela

Experimenta momentos de felicidad con estos deliciosos rollos de canela hechos con Alpro Almendras.

Preparación

1. Precalienta el horno a 220 °C. En un recipiente, tamiza la harina y añade la levadura química y la sal.
2. Pon a calentar Alpro Almendras Original a fuego lento, disuelve la levadura seca en la bebida y deja reposar durante 5 minutos. Añade la bebida de almendras, el puré de manzana y el azúcar y remueve lentamente con una cuchara de madera hasta que se forme una masa pegajosa. Amásala en la encimera, habiéndola enharinado previamente. Pon la masa en un recipiente enharinado y cúbrelo. Deja crecer durante 20-30 minutos.
3. A continuación, pica muy finas las nueces variadas y mézclalas con el resto de ingredientes para el relleno. Vuelve a enharinar la encimera y extiende la masa hasta que presente un grosor de aproximadamente medio centímetro.
4. Extiende el relleno por encima. Enróllala y córtala en rollos de 3 cm. Ponlos en un recipiente para horno engrasado, bien juntos para que no se desenrollen. Mete el recipiente en el horno durante 20-25 minutos.
5. Mientras tanto, prepara la decoración. Mezcla Alpro Natural con azúcar glas y cubre los rollos de canela con esta mezcla. ¡Mmmm!



4 Raciones



40min



Ingredientes

- 300ml Alpro Almendras Original
 - 500g harina de espelta
 - 1 sobre de levadura seca (7g)
 - 1 cda. de azúcar
 - 7 cdas. de puré de manzana
 - 1 cda. de levadura química
 - 1 cda. de canela en polvo
 - 1 pizca de sal
- Para el relleno:
 - 150g puré de manzana
 - 1 cda. de canela
 - 2 cdas. de sirope de arce
 - 75 g nueces variadas troceadas (avellanas, almendras, pacanas...)
 - Para la decoración:
 - Alpro Natural
 - 1 cda. de azúcar glas

Hecho con

Almendras Original

