

- Roles de calabaza -



INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA EL PAN:

1/3 DE TAZA DE LECHE

2 CDAS. DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

1/2 TAZA DE PURÉ DE CALABAZA

1/4 DE TAZA DE AZÚCAR MORENA

¼ CDITA. DE NUEZ MOSCADA

½ CDITA. DE SAL

1 HUEVO

¼ DE TAZA DE LEVADURA

2 2/3 DE TAZAS DE HARINA

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

6 CDAS. DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

½ CDA. DE CANELA MOLIDA

½ CDITA. DE NUEZ MOSCADA

½ CDITA. DE PIMENTÓN DULCE O PIMIENTA DE JAMAICA

¼ CDITA. DE JENGIBRE MOLIDO

¼ CDITA. DE CLAVO MOLIDO

INGREDIENTES PARA EL GLASEADO:

1 BARRA DE QUESO CREMA (180 G)

3 CDAS. DE JARABE DE MAPLE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

2/3 DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PROCEDIMIENTO

PREPARACIÓN PARA EL RELLENO:

1. MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES, EXCEPTO LA MANTEQUILLA.

PREPARACIÓN PARA EL PAN:

1. CALIENTA LA LECHE JUNTO CON LA MANTEQUILLA HASTA QUE APENAS ÉSTA SE DERRITA.
2. POR SEPARADO, MEZCLA EL PURÉ DE CALABAZA, LA SAL, LA NUEZ MOSCADA Y EL AZÚCAR.
3. AGREGA LA MEZCLA DE LECHE Y MANTEQUILLA, LA LEVADURA, EL HUEVO Y SIGUE BATIENDO HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
4. AGREGA LA HARINA POCO A POCO, UNA TAZA A LA VEZ, Y MEZCLA EN INTERVALOS DE 1 MINUTO. CUANDO TODO ESTÉ INTEGRADO, ENHARINA UNA SUPERFICIE Y AMASA CON LAS MANOS HASTA TENER UNA BOLITA.
5. COLOCA LA BOLITA DE MASA EN UN RECIPIENTE PREVIAMENTE ENGRASADO, TAPA CON UNA SERVILLETA DE TELA O PAPEL DE COCINA Y DEJA REPOSAR 2 HORAS O HASTA QUE DUPLIQUE SU TAMAÑO.
6. CUANDO HAYA TRANSCURRIDO EL TIEMPO, PRESIONA LA MASA CON EL PUÑO PARA DEJAR SALIR EL AIRE.
- 7.

ENHARINA UNA SUPERFICIE, COLOCA LA MASA Y EXTIENDE CON EL RODILLO. PROCURA QUE LA MASA SEA LO SUFICIENTEMENTE GRUESA Y PAREJA.

8.

UNTA LA MANTEQUILLA POR TODA LA SUPERFICIE DE LA MASA Y ESPOLVOREA EL RELLENO.

9.

ENROLLA CON CUIDADO Y CORTA EN 10 PEDAZOS.

10.

COLOCA EN UNA CHAROLA PREVIAMENTE ENGRASADA.

11.

CUBRE LOS ROLES DE NUEVO CON UNA TELA Y DEJA QUE LA MASA CREZCA DE NUEVO 1 HORA APROXIMADAMENTE.

12.

HORNEA A 180° C POR 22 MINUTOS.

PREPARACIÓN DEL GLASEADO:

1.

SUAVIZA EL QUESO CREMA CON LA BATIDORA.

2. MEZCLA EL JARABE DE MAPLE, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y AL FINAL, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, HASTA FORMAR UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
3. COLOCA Y ESPARCE SOBRE LOS ROLES CALENTITOS.