



ROLLITOS DE CANELA

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES (16 unidades)

- 1 lámina de hojaldre
- 50 gr de azúcar + 10 gr para decorar
- 50 gr mantequilla Tª ambiente
- 1 cuch agua
- 1 cuch canela molida
- 20/25 gr nueces picadas (opcional)
- 1 huevo batido para pintar

- Estirar la lámina hasta formar un cuadrado/rectángulo
- Mezclar bien la mantequilla con el azúcar, el agua, la canela y las nueces hasta formar una pasta
 - Cubrir el hojaldre con la pasta
- Con ayuda del papel vegetal formar un rulo
 - Cortar piezas de 2 dedos de espesor
 - Poner en una bandeja de horno separados
- Pintar con el huevo batido y cubrir con el azúcar un poco humedecida y más nueces
- Hornear 7-8 min hasta que estén dorados

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 7-8 MIN HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

