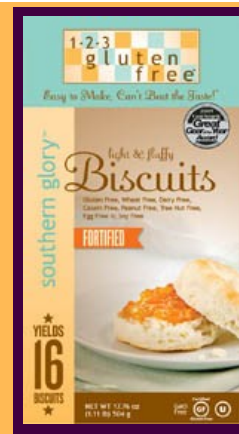


Bollos de canela



1 receta de 1-2-3 Gluten Free® Bollos con suero de leche (receta en página web)

6 cucharadas de la mantequilla sin sal o margarina sin sal, derretida

1 taza de azúcar

1/3 taza de canela

Glaseado:

1 taza de azúcar glas/impalpable

3 cucharadas mantequilla sin sal / margarina sin sal, ablandada

2 cucharaditas de leche (o agua)

1) Ponga 2 trozos de film de plástico para alimentos sobre la encimera. Coloque la masa del bollo en la parte superior de plástico. Coloque otro pedazo de plástico encima de la masa. Usando el rodillo de amasar, extienda la masa en rectángulo grande, aproximadamente 13 "x 17" en la medida. Quite la pieza superior de plástico.

2) En un recipiente, mezcle el azúcar y la canela.

3) Unte la mantequilla derretida generosamente en pedazo rectangular de masa. Espolvoree la mezcla de canela/azúcar encima la mantequilla derretida. (Parece que hay mucha canela/azúcar — esto es como debería ser si quiere bollos pegajosas).

4) Usando la pieza inferior de la envoltura de plástico para ayudarlo, enrolle la masa como un trunco que es aproximadamente 17 " de largo.

5) Rocíe un molde redondo de 9 " para pasteles con spray antiadherente.

6) Usando un cuchillo serrado, corte el trunco en piezas que son aproximadamente 1 1/2 " de largo. Coloque cada pieza (corte lateral para arriba) en el molde que está preparado.

7) Aplique en los partes superiores de bollos generosamente con el suero de leche (con unos 3-4 cucharadas de total para la bandeja entera).

8) Cubra el molde con el film plástico. Refrigerera la masa durante al menos 1 hora (puede refrigerar durante la noche).

9) Precaliente el horno a 375°F/ 190°C.

10) Retire el plástico de molde y coloque el recipiente en el horno precalentado. (Dependiendo de la altura del molde, puede colocar un trozo de papel debajo de la bandeja porque la canela/azúcar/mantequilla puede burbuja a lado en el horno).

11) Hornee hasta que estén dorados (asegurándose de que se cocinan en el medio de los bollos -- aproximadamente 35-45 minutos, pero los tiempos de hornear pueden variar según el aparato). Mientras se hornean los bollos, se puede hacer el glaseado. Este receta hace aproximadamente 11 bollos de canela.

Glaseado: En un recipiente aparte, mezcle los ingredientes del glaseado. Cuando los bollos salen del horno, glaséelos mientras estén caliente/tibio. Estos son mejor cuando se comen calientes.

