

# Rollos de Canela

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Levadura activa		7 oz
Harina integral multiuso blanqueada	16 lb	
Harina integral de grano entero	16 lb	
Leche descremada	2 lb 3 oz	
Azúcar granulada	2 lb 12 oz	
Sal	14 oz	
Aceite de soja	2 cuarto gl 3/4 tza	
Agua	2 1/4 gl 1 tza	
Margarina no hidrogenada	6 lb 1 oz	
Azúcar morena (ligera)	5 lbs 6 oz	
Azúcar granulada	9 lb	
Canela molida		1 1/2 tzas
Leche evaporada condensada		2 latas de 13 oz - 2 oz

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	246	
Grasa total	8.82 g	
Proteinas	4.53 g	
Carbohidrato	38.67 g	
Fibra dietetica	2.43 g	
Grasa saturada	1.47 g	
Sodio	376 mg	

## Preparación

1. Mezcle en una batidora la levadura, harina, leche en polvo, azúcar blanca y sal por 4 minutos.
2. Lentamente agregue el aceite y el agua, luego continúe mezclándolo en la batidora durante 14 minutos.
3. Permita que se eleve en un lugar cálido (aproximadamente 90° F) por unos 45 a 60 minutos.
4. Colóquelo sobre una superficie ligeramente enharinada y forme bolas de 3 lb 6 oz cada una.
5. Mida la margarina, azúcar morena, azúcar, canela y leche evaporada. Mezcle hasta que se forme una pasta para untar. Póngala a un lado.
6. Estire cada bola de masa hasta formar un rectángulo de 25 "x 10" x 1/4"
7. Esparza la mezcla de canela sobre el rectángulo, aproximadamente 1/2 taza por rectángulo.
8. Enrolle cada rectángulo en rollos largos y delgados con la pasta de canela en el interior. Corte cada rollo en trozos iguales de una pulgada.
9. Colóquelos en un molde de hoja ligeramente enharinado y cúbralo con una bolsa.
10. Colóquelo en una zona cálida (alrededor de 90 grados) hasta que doble de tamaño (de 25 a 30 minutos).
11. Hornéelo hasta que estén ligeramente dorados (en horno convencional 400° F de 18 a 20 minutos, en horno de convección a 325° F de 12 a 14 minutos).
12. Opcional: Cubra con un glaseado blanco.