

Rollos de Calabaza y Canela



PORCIIONNES

4

PREP TIEMPO

10min

TOTAL TIEMPO

30-35
min



INGREDIENTES

Masa

- 1 1/2 tazas de harina
- 2 cucharada de azúcar
- 1 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de puré de calabaza
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- *harina extra para la masa rodante*

Relleno

- 1/4 taza de azúcar moreno
- 3/4 cucharadita de canela

Cubierta

- 1 cucharada yogur de vainilla*

*artículo aprobado por WIC

DIRECCIONES

1. Precaliente el horno a 375 grados.
2. Mezcle todos los ingredientes de la masa, excepto la mantequilla, hasta que estén muy gruesos.
3. En un mostrador limpio, espolvoree un poco de harina antes de desenrollar la masa.
4. Apreva la masa sobre el mostrador, en forma de un rectángulo largo y delgado.
5. En un recipiente aparte, mezcle el azúcar moreno y la canela. Espolvoree sobre la masa.
6. Empezando por el extremo corto de la masa, enrolle la masa. Rocíe la mantequilla a ambos lados del rollo largo.
7. Corte los rollos en 4-5 secciones pequeñas.
8. Siente cada rollo en posición vertical y colóquelo en un recipiente engrasado para hornear durante unos 20-25 minutos.
9. Una vez hecho y enfriado, extienda alrededor de 1 cucharadas de yogur por encima.