

Cinnamon Rolls



6 1/2 cucharadas de azucar granulada
1 cucharadita de sal
5 1/2 cucharadas de mantequilla, sin sal, a temperatura
1 huevo grande
1 cucharadita de ralladura de limon
3 1/2 tazas de harina de trigo, All-purpose flour
2 cucharaditas de levadura instantanea
1 1/4 tazas de leche fresca
1/2 taza de azucar granulada, mezclado con 1 1/2 cucharada de
canela en polvo,

En una mezcladora, bates la manetquilla, sal y azucar, hasta que este cremosa. agrega el huevo y la ralladura de limon. Luego agregas la harina, leche y levadura. Bata a velocidad baja hasta que forme una masa. Cambie la paleta de la mquina por el gancho de amasar y en velocidad media, trabajas la masa por 10 minutos.

Transfiera la masa a un bol grande, que este ligeramente engrasado con aceite.. y lo tapas bien con plastico de cocinar.

Dejas el bol, donde l masa pueda fermentar por 2 horas, o hasta que la masa este doble de tamano.

Ponga la masa sobre una mesa de trabajar, que este espolvoreada con harina. Con el rodillo, formas la masa en un rectangulo de 14 X 12 pulgadas y de 2/3 pulgada de gruesa. Riegas la mezcla de azucar y canela sobre la superficie de la masa. Luego, con cuidado, enrollas la masa, comenzando del lado ancho, como en forma de cigarro. El borde de la masa debe quedar hacia abajo. Con un cuchillo bien filoso, corta las rueas, como de 1 3/4 pulgadas de gruesa.



Colocas sobre la placa de hornear, que este forrado de papel de cocinar. Coloquelos como a 1/2 pulgada, pero que no toquen.

Luego pones las placas en un lugar donde puedan fermentar por otros 75 a 90 minutos.



Coloque la parrilla en el centro del horno, y pre-caliente el horno a 350°F.

Cueza los panes en el horno pre-calentado por 20 a 30 minutos o hasta que esten dorados.

Mientras estan horneando, puedes preparar el glaze para los panes, mezclando 4 tazas de azucar en polvo, 1 cucharadita de extracto de limon y 1/2 taza de leche tibia.. mezclando bien hasta que el azucar este disuelto.