



NUESTRA MISIÓN

PRODUCTOS

NUESTRO CUIDADO

COCINA CON KINDER

JOY OF MOVING

KINDER SORPRESA



ROLLITOS DE CANELA CON KINDER® MAXI



Rollitos de canela con Kinder® Maxi.

Me gusta | 0

1 hora 15 minutos

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

Para la masa:

80 g de azúcar

INSTRUCCIONES:

1

Precalienta el horno (calor superior/inferior 180 °C / ventilador 155 °C). Para la masa, disuelve el azúcar y la levadura en leche tibia. Luego ponlo en un bol con mantequilla, harina y sal, y amasa para

1 cubo de levadura

250 ml de leche tibia

80 g de mantequilla derretida

500 g de harina de fuerza

Sal

Harina para el molde

Mantequilla para engrasar la sartén

Para el relleno:

50 g de mantequilla derretida

6 barras Kinder® Maxi

50 g de azúcar

2 cucharaditas de canela

Utensilios: horno, olla, estufa, bol, batidora de mano (gancho para masa), paño de cocina, rodillo, cuchillo, tabla y molde desmontable (Ø 28 cm de diámetro).

Información nutricional:

Porciones: 18
Por porción: 64 g
Por porción: 229 kcal

combinar. Cubre la masa con un paño de cocina y déjala reposar durante 30 minutos.

2

Pica finamente las barras de Kinder® Maxi. Amasa la masa nuevamente y extiéndela sobre una superficie enharinada en forma rectangular. Extiende generosamente la mantequilla derretida sobre la masa y espolvorea con las barras de Kinder® Maxi picadas, el azúcar y la canela. Enrolla la masa y córtala en rodajas de 2-3 cm de grosor. Enharina el molde desmontable (Ø 28 cm de diámetro) con harina y mantequilla. Coloca los rollos de canela en la sartén y déjalos reposar tapados durante otros 15 minutos. Luego hornea durante 15-20 minutos en el estante del medio.

[← Receta anterior](#)

[← Volver a recetas](#)

[Receta siguiente >](#)

FERRERO

© Ferrero 2024 – All rights reserved

[Servicio al cliente](#)

[Aspectos legales](#)

[Requerimientos Técnicos](#)

[Mapa del sitio](#)

[ES](#)

