

ROLES RELLENOS DE DULCE DE LECHE

Mon Chouchou - Panadería y repostería.

MASA:

- 500 gr harina de trigo.
- 8 gr sal.
- 7 gr levadura seca.
- 100 gr huevo frío.
- 200 gr leche fría.
- 75 gr mantequilla fría.
- 75 gr azúcar blanca.

RELLENO:

- 80 gr mantequilla pomada.
- 130 gr azúcar moscabado.
- 100 gr nuez picada

TERMINADO:

- Dulce de leche para rellenar.
- Mantequilla derretida.
- Azúcar blanca para espolvorear.



RINDE:

10 piezas aprox.

PROCEDIMIENTO:

- 1.- En bowl de batidora, a velocidad 2, con el aditamento de gancho integrar harina, azúcar, levadura, sal, huevo y leche hasta que se forme una masa firme y un poco elástica.
- 2.- Integrar la mantequilla a la masa subiendo un poco la velocidad.
- 4.- Ya que este integrada la mantequilla por completo el resultado debe ser una masa elástica y tersa que se despegue fácilmente del bowl y gancho.
- 5.- Pasar la masa a un recipiente engrasado con aceite vegetal, tapar y dejar reposar por al menos 40 min o cuando haya doblado su tamaño.
- 6.- Después del primer fermento llevar a refrigeración por al menos 12 hrs.
- 7.- Pasadas las 12 horas, pasar a una superficie plana para extender la masa aprovechando que aún está fría.

ROLES RELLENOS DE DULCE DE LECHE

Mon Chouchou - Taller de panadería y repostería.

PROCEDIMIENTO:

- 8.-Ya extendida la masa puedes volver a refrigerar unos 15 min para que no tengas problemas al momento de hacer tu rol.
- 9.-Coloca la masa en una superficie plana y comienza agregando la cantidad de mantequilla que desees, después una capa de azúcar y por último las nueces en trozos.
- 10.-Haz un rollo con la masa comenzando de la parte superior. No presiones ni extiendas la masa con tu mano para evitar deformar el rol.
- 11.-Corta el rollo en porciones. Yo utilizo la medida de dos dedos.
- 12.-Coloca sobre charola o en un recipiente de cupcake grande. No olvides colocar un capacillo en el fondo para evitar que tu rol se pegue.
- 13.-Deja fermentar hasta que el rol sobresalga del molde. Unos 30-40 min aprox.
- 14.-Lleva al horno por 18-20 min a una temperatura de 350°F/175°C aprox o hasta que el rol esté doradito por el exterior. **Muy importante verificar el tiempo de cocción de tu horno.** Es muy probable que le tome más tiempo.
- 15.-Pasado el tiempo de horneado retira con mucho cuidado los roles del molde para evitar que se queden pegados.
- 16.-Barniza los roles con un poco de mantequilla derretida y espolvorea con azúcar.
- 17.-Deja enfriar un momento antes de rellenar con el dulce de leche.

DISFRUTA! =)

Gracias por descargar mi receta!

No dudes en contactarme si tienes dudas, me encantará saber de ti. ;)

Envía tu pregunta o mensaje vía instagram: @monchouchou.taller

@arqenlacocina

Taller de panadería y repostería