

GALLETAS CINNAMON ROLL



Qué ganas tenía de volver a hacer galletas, que en verano no apetece nada de nada. Las galletas fueron de las primeras recetas que publiqué y por eso el nombre de mi blog. Os tenéis que animar a preparar vuestras propias galletas, añadir los toppings que más os gusten y personalizar así vuestras galletas para tomar con el café, en una merienda, para vuestros niños, para celebraciones personalizándolas, en fin tienen mil y una opciones.

Hoy le toca el turno a unas galletas de canela, una versión de los rollos de canela, las CINNAMON ROLL COOKIES. He utilizado para ello un relleno que ya utilizo en [caracolas de canela](#) que tengo publicadas.

Vamos a ello.....

Ingredientes: 30 unidades

Para la masa:

175 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

225 gr. azúcar blanco

420 gr. de harina

2 huevos L

½ cucharada de levadura

2 cucharitas de pasta de vainilla

1 pizca de sal

Para el relleno:

50 gr de mantequilla a temperatura ambiente

125 gr de azúcar moreno

2 cucharadas de canela

Preparación:

Para preparar la masa de nuestras galletas, vamos a batir primero el azúcar con la mantequilla que tendremos a temperatura ambiente (tipo pomada). Utilizaremos para ello unas varillas eléctricas o bien a mano (que será un poco más laborioso) y a velocidad media.

Cuando la tengamos bien mezclada, añadiremos los huevos uno a uno y seguiremos batiendo hasta que están bien integrados. A continuación, añadimos la vainilla y por último la harina, la levadura y la sal. Estos últimos elementos añadiremos en tres tandas para facilitar su mezcla.

Con la masa preparada hacemos dos bolas y a continuación las aplanamos bien, intentando hacer dos rectángulos bastante finos de 0,5 cm de grosor. Los envolvemos en papel film y los ponemos o bien en la nevera como mínimo 2 horas, o bien en el congelador durante 20-25 minutos.

Con este proceso la masa se endurecerá lo suficiente para poder trabajar con ella.

Mientras tanto podremos ir preparando el relleno de nuestras cookies, con la mantequilla a temperatura ambiente, añadimos el azúcar moreno y la canela y mezclamos bien con una cuchara, hasta obtener una mezcla homogénea y reservamos para utilizar.

Sacamos nuestra masa de la nevera y extendemos muy bien la mezcla preparada por encima de la masa. Empezamos a enrollar la masa sobre si misma, partiendo del lado más corto del rectángulo y así iremos formando un rollo. Seguidamente lo envolvemos de nuevo con film transparente y lo llevamos de nuevo a la nevera o congelador.

Hacemos el mismo proceso con el otro rectángulo, y cuando tengamos los rulos bien fríos y duros ya podemos proceder a cortar las galletas.



Utilizaremos un cuchillo bien afilado e iremos cortando en rodajas el rulo que teníamos preparado, con un grosor de 0,5 cm o de 1 cm, a vuestro gusto. Las vamos colocando en nuestra placa de horno, que previamente la habremos cubierto con un papel de hornear para que no se peguen, y las ponemos a cocer en nuestro horno a una temperatura de 175 ? 180 ° durante aproximadamente 10-12 minutos con calor arriba y abajo. Ir controlando la cocción, porque como siempre digo, cada horno es un mundo y puede variar el tiempo de cocción.



Debéis tener en cuenta que cuando salen del horno tienen que estar un poco blanditas porque si las cocéis mucho luego os quedarán muy duras, por ello en cuanto salen del horno las dejáis reposar un par de minutos en su misma bandeja y luego las pasáis a una rejilla para que terminen de enfriar.

Si no las vais a consumir inmediatamente, las podéis guardar en un recipiente bien cerrado, os aconsejo una bote de cristal o la lata de hojalata (de las de toda la vida de galletas).



Espero que hagáis muchas galletas y recordad parecen muchos pasos, pero como en toda receta, lo importante es la organización.

Feliz día y a disfrutar de vuestras galletas.

