

Cinnamon rolls de Biscoff®

10 pasos
12 raciones

Grandes, suaves, deliciosos y rellenos de crema de Biscoff y migas. ¡Estos rollitos de canela y Biscoff sorprenderán a todos!

Ingredients

Masa:

560 g de harina + un poco más para espolvorear
240 g de leche tibia
100 g de azúcar granulado
70 g de mantequilla sin sal ablandada
10 g de levadura seca
2 huevos
2 cucharaditas de sal
1/4 de cucharadita de bicarbonato sódico

Relleno:

150 g de galletas Biscoff trituradas (o migas de galletas Biscoff ya preparadas)
150 g de azúcar moreno
100 g de mantequilla sin sal derretida

Cobertura:

4-5 cucharadas soperas de crema para untar Biscoff derretida
2 cucharaditas de azúcar glas

Preparación

1. Vierte la leche tibia en el bol de una batidora (con el accesorio de varillas) y espolvorea la levadura por encima. Mezcla con una cuchara y deja reposar durante 5 minutos hasta que se forme espuma.

2. Añade los huevos, la mantequilla y el azúcar. Mezcla hasta que quede todo bien integrado.

3. Retira el batidor y coloca el gancho amasador. Añade la sal y la harina poco a poco (empieza con 3/4 de la harina; añade el resto solo si es necesario). Amasa a velocidad alta durante 7-10 minutos.

4. La masa debe quedar pegajosa y seguirá adhiriéndose a las paredes del bol. ¡No pasa nada! No caigas en la tentación de añadir más harina en este momento.

5. Rocía un bol grande con spray para hornear. Añade la masa y cúbrela con un paño. Déjala en un lugar cálido y deja que la masa doble su volumen (30-45 min).

6. Enharina la encimera y extiende la masa con un rodillo hasta darle forma rectangular. Extiende la mezcla de galletas Biscoff de manera uniforme por encima con una espátula (deja un pequeño espacio libre en la parte inferior de la masa, ya que esta se pega a sí misma y así conseguirás unos remolinos más bonitos al final). Enrolla la masa con fuerza (empezando por el lado largo) desde la parte superior hacia ti para formar un rollo bonito y uniforme.

7. Corta con un cuchillo afilado en 12 trozos iguales y colócalos en una bandeja de horno engrasada (opcional: con forma de árbol de Navidad). Tapa la bandeja y deja que los rollitos doblen su tamaño (20-30 min).

8. Precalienta el horno a 170 °C.

9 Hornea durante 20-25 minutos hasta que los bollos estén ligeramente dorados y los del centro estén bien cocidos. Sácalos y déjalos enfriar un poco.

10 Calienta la crema Biscoff en el microondas hasta que se ablande. Viértela o úntala sobre los bollos. ¡Sírvelos aún calientes con azúcar glas!