

ROLLO DE CANELA EN MICROONDAS

Ingredientes:

Masa:

- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharada de Natuvia Granulado (o al gusto)
- 1 y 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/3 taza de leche (puede ser leche vegetal para una versión sin lácteos)

Relleno:

- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de Natuvia Granulado (o al gusto)
- 1 y 1/2 cucharaditas de canela molida

Glaseado:

- 3 cucharadas de queso crema (light o reducido en grasa)
- 2 cucharadas de Natuvia Granulado (o al gusto)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1-2 cucharadas de leche (puede ser leche vegetal)

Preparación:

1. En un tazón mediano, mezclá la harina, Natuvia Granulado, polvo de hornear y sal. Agregá la mantequilla derretida y la leche, y remové hasta obtener una masa homogénea.
2. En una superficie enharinada, estirá la masa formando un rectángulo de aproximadamente 12 cm de grosor. Para el relleno, untá la mantequilla derretida sobre la masa estirada y luego esparcí Natuvia Granulado y canela de manera uniforme.
3. Comenzá a enrollar la masa desde uno de los extremos para formar un cilindro. Colocá el rollo de canela en un plato apto para microondas y cociná a potencia media-alta durante 1 minuto y 30 segundos o hasta que esté cocido y esponjoso.
4. Mientras el rollo de canela se enfría un poco, prepará el glaseado mezclando el queso crema, Natuvia Granulado, extracto de vainilla y suficiente leche para obtener una consistencia suave.
5. Una vez que el rollo de canela esté tibio, vertí el glaseado sobre él. ¡Y listo!