

# Rollos de canela y café

Receta realizada con | MATIZ

## INGREDIENTES

12  PORCIONES

-  200 gr de masa de hojaldre
-  60 gr de azúcar refinada
-  2 cdtas de canela en polvo
-  2 cdtas de Café Matiz Instantáneo
-  2 cdas de agua
-  150 gr de queso crema
-  30 gr de azúcar pulverizada
-  1 huevo



1. Extender 200 gr de masa de hojaldre lista para usar sobre una superficie plástica y espolvorear una mezcla de 60 gr de azúcar refinada y 2 cdtas de canela en polvo sobre la masa.



2. Enrollar la masa y llevar al congelador por 20 minutos.



3. Preparar una crema de café: agregar 2 cucharaditas de Café Matiz Instantáneo en 2 cucharadas de agua.



4. En un bowl, mezclar 50 gr de queso crema con 30 gr de azúcar pulverizada y el café previamente preparado. Mezclar.



5. Batir 1 huevo para dorar los rollos de canela.



6. Cortar los rollos de canela de 1-2 centímetros de grosor. Untar el huevo batido y llevar a hornear de 7 a 10 minutos a 200°C.



7. Untar la crema de café a los rollos de canela y disfrutar.