ROLLS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

20 g de levadura fresca
500 gr de harina
300 ml de leche tibia
1 yema de huevo
4 cdta de azúcar moreno
1 pizca de sal
4 cdta de mantequilla sin sal, derretida

Relleno de chocolate

50 gr de mantequilla blanda
3 cdas de polvo de cacao sin azúcar
4 cdas de azúcar moreno
1 cda de canela en polvo

PREPARACION

Precalentar el horno a 200º C
En un tazón, disolvemos la levadura en la leche tibia con 1 cdta de azúcar, y dejamos reposar de 5-8 min para que fermente o levante la levadura.
En un bol combinamos la harina, el azúcar y la sal, agregamos la levadura, la mantequilla sin sal, derretida y las yemas de huevo y mezclamos todo muy bien. Amasamos hasta que quede suave.
Cubrimos la masa con un paño y lo dejamos reposar por 40 a 60 min, hasta que la masa suba.
Cuando haya aumentado al doble de su tamaño original, la ponemos sobre una mesa y la extendemos con la ayuda de un rodillo.
Ponemos encima de la masa un poco de mantequilla y espolvoreamos con el azúcar, la canela y el cacao en polvo instantáneo.
Enrollamos la masa con el relleno en el interior para obtener una larga tira.
Cortamos en rodajas y las ponemos en una bandeja de hornear bien engrasada. La dejamos reposar durante unos 15 – 20 min para que aumente de nuevo su tamaño.
Horneamos durante unos 15 a 20 min o hasta que los rolls estén de un bonito color dorado.