



INTERCULTURALIZARTE
CON
TIAMELI
FINLANDIA

Receta Korvapuusti

Los KORVAPUUSTI son rollos de canela que se preparan enrollando una masa con levadura estirada, tiene por encima una capa de mantequilla sobre la cual se espolvorea una mezcla de azúcar y canela.

Ingredientes:

- 1 Paquete de base de pizza rectangular
- 6 u 8 Cucharadas de azúcar moreno
- Una pizca de Nuez moscada
- 1 cucharadita y media de canela en polvo
- 4 Cucharadas mantequilla (temperatura ambiente)
- Media taza de uvas pasas sin semillas o nueces(opcional)
- 2 Tazas azúcar glacé
- 1 o 2 Cucharadas leche



En primer lugar precalentamos el horno a 180 grados.
Mezclamos en un recipiente el azúcar, la canela y la nuez moscada. Reservamos y estiramos la masa sobre una superficie seca y limpia.



Untamos la mantequilla por toda la masa y espolvoreamos la mezcla de azúcar, canela y nuez moscada sobre ella. (En este momento, si te apetece, también puedes añadir las uvas pasas o las nueces).



Enrollamos la masa a lo ancho de manera que los ingredientes queden por dentro. Cortamos la masa en porciones de aproximadamente 3 o 4 cm (puedes utilizar un cuchillo o un hilo).



Colocamos las piezas resultantes en una bandeja de horno. Horneamos, dependiendo de las instrucciones del fabricante de la base hasta que la masa haya subido y este doradita.



Mientras se hornean los rollos mezclamos el azúcar glacé con la leche, hasta obtener una pasta densa y homogénea.



Cubrimos los rollos recién sacados del horno con la pasta resultante y dejamos enfriar.

