

A close-up photograph of several orange and chocolate rolls on a yellow plate with a blue floral pattern. The rolls are golden brown, topped with a white glaze and chocolate chips. The background is a rustic wooden surface.

orange & chocolate rolls
rollitos de naranja y chocolate

Ingredientes para 16 unidades:

para la masa:

25 gr de levadura fresca

250 gr de leche

550 gr de harina de fuerza

75 gr de azúcar

ralladura de 1 naranja

2 huevos de gallinas felices (tamaño M
aproximadamente)

100 gr de mantequilla con sal a temperatura
ambiente

para el relleno:

30 gr de mantequilla

100 gr de panela

ralladura de 1 naranja

150 gr de pepitas de chocolate

para el glaseado:

30 ml de zumo de naranja

100 gr de azúcar glass

Preparación:

masa:

Disolvemos la levadura fresca en la leche.

En el bol de la amasadora mezclamos la harina junto con el azúcar y la ralladura de naranja. Añadimos los huevos y la mezcla de leche y levadura. Amasamos.

Cuando se hayan integrado los ingredientes, añadimos la mantequilla en dado. Amasamos durante 15 minutos.

Formamos una bola y colocamos en un bol ligeramente engrasado. Tapamos y dejamos levar durante 2 horas.

Desgasificamos la masa y estiramos hasta formar un rectángulo de unos 50x40 cm.

Pintamos con la mantequilla derretida del relleno y espolvoreamos la panela y la ralladura de naranja sin llegar a los bordes.

Enrollamos la masa y cortamos porciones de unos 2 cm de grosor. Colocamos sobre una bandeja de hornear, tapamos y dejamos levar durante 90 minutos.

Precalentamos el horno a 175°. Cuando esté caliente el horno, horneamos durante 20-25 minutos.

Dejamos enfriar.

Glaseado:

Mezclamos el zumo de naranja con el azúcar glass tamizado. Colocamos en una manga pastelera y decoramos los rollitos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

