

PANCITOS DULCES PEGAJOSOS (CON BANANO, CAFÉ, CANELA Y MIEL)

 solgundaker.com/blog/pancitos-dulces-pegajosos

Ingredientes

Para la masa

- 1 taza de agua tibia
- 4 cdas de azúcar (divididas, ver preparación)
- 2 ¼ cdts de levadura seca granulada
- 4 tz de harina de trigo
- 1 ½ cdta de sal
- ½ tz de aceite vegetal (canola, girasol, soya)
- 1 huevo
- 2 cdts de polvo de café instantáneo
- 2 cdts de esencia de vainilla

Para el relleno de los rollos

- 2 cdas de azúcar
- 1 cdta de canela en polvo
- ½ barra (58 g) de mantequilla derretida

Para el topping pegajoso

- ¾ tz azúcar moreno con medida compacta
- ¾ de barra (86 g) de mantequilla derretida
- 3 cdas de miel de abeja
- 3 cdas de sirope de maíz oscuro

- De 4 a 5 bananos en rebanadas (suficientes para cubrir el fondo del molde redondo de 10 pulgadas)
- 1 cdta de polen para finalizar (opcional)

Preparación

1. En un tazón mediano combinar el agua tibia con 2 cdas de azúcar y la levadura. Dejar activar la levadura hasta que forme espuma, aproximadamente 10 minutos.
2. En un tazón grande, mezclar la harina, con 2 cdas de azúcar y la sal.
3. En un tazón aparte colocar la mezcla de levadura activada, el aceite, café instantáneo, el huevo y la esencia de vainilla y mezclar bien con un batidor de globo manual.
4. Agregar estos líquidos al tazón con los ingredientes secos y mezclar con una espátula de hule hasta que todo esté bien incorporado. Puede finalizar ayudándose con las manos, pero no trabaje la masa de más.
5. Engrasar con aceite un tazón grande y colocar la maza dentro. Dar vuelta a la masa para que la parte superior de esta también quede con aceite. Cubrir con una toalla de cocina y dejar crecer en un ambiente libre de viento (puede ser dentro del horno apagado) hasta que doble su volumen, aproximadamente 1 ½ horas. Con el puño, desinfe la masa y deje reposar 15 minutos adicionales antes de estirla.
6. Preparar un molde para queque redondo de 10 pulgadas con aceite en spray o mantequilla.
7. En un tazón mediano, combinar el azúcar moreno, $\frac{3}{4}$ barra de mantequilla derretida, miel de abeja y sirope de maíz. Mezclar con una cuchara hasta que no queden grumos. Disponer en el fondo del molde redondo en una capa nivelada. Colocar encima de esta mezcla las rebanadas de banano en una sola capa, tratando de que no queden orificios entre ellas y cubriendo todo el fondo del molde.
8. En un tazón pequeño, combinar $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla derretida con 2 cdas de azúcar y 1 cdta de canela en polvo.
9. Colocar la masa del pan en una superficie enharinada y estirar con un rodillo hasta formar un rectángulo de 45 cm x 30 cm aproximadamente. Esparcir la mezcla de canela sobre el rectángulo dejando un borde de 2 cm libre. Formar un arrollado comenzando en uno de los lados largos del rectángulo. Al llegar al final, presionar un poco para sellar el arrollado.

10. Cortar en 10 rebanadas y colocar los arrollados en el molde preparado con los bananos, colocando 7 arrollados en el borde y 3 al centro. Cubrir con la toalla de cocina y dejar crecer por una hora adicional, o si los va a hornear la mañana siguiente seguir instrucciones a continuación:

MÉTODO PARA HORNEAR LA MAÑANA SIGUIENTE: Elaborar los rollos, colocarlos en el molde y tapar bien con plástico de cocina. No dejar crecer. Dejarlos en refrigeración durante toda la noche (máximo 12 horas). A la mañana siguiente, sacar del refrigerador, quitar el plástico de cocina, tapar con una toalla de cocina y dejar crecer por 1 ½ horas.

11. Precalentar el horno a 350° F. Hornear por 25-30 minutos. Dejar enfriar por 10 minutos, volcar en un platón y servir calientes.