

Recette cinnamon rolls



Pour une douzaine d'unités,

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 230ml de lait tiède• 10gr de levure boulangère• 100gr de sucre• 615gr de farine• 2 oeufs• 150gr de beurre• 200gr de cassonade• 20gr de cannelle <p>Pour le glaçage :</p> <ul style="list-style-type: none">• 90 g de sucre glace• 100 g de fromage frais à tartiner type Saint-Moret• 1 c. à café d'extrait de vanille• 4 cuillères à soupe de lait	<ul style="list-style-type: none">• Une balance• Un grand saladier• Une feuille de papier cuisson• Un bon couteau• Une plaque four• Une cuillère• Un bol• Un essuie propre

Étape 1 : Dans le bol, mélanger le lait tiède avec la levure boulangère et le sucre et laisser reposer une dizaine de minutes.

Étape 2 : Dans le grand saladier, mettre la farine et y creuser un puit. Y incorporer au centre un œuf et puis l'autre. Progressivement y incorporer le mélange de lait, sucre et levure. En dernier, verser 75gr de beurre fondu et mélanger le tout à l'aide de votre main jusqu'à obtenir une pâte homogène et non collante.

Étape 3 : Mettre le saladier couvert d'un essuie dans un four, éteint et fermé, après y avoir placé un bol d'eau bouillante à l'étage du bas. Laisser reposer pendant 45min à une heure.

Étape 4 : Pendant que la pâte repose, préparer le glaçage : battre ensemble le sucre, le fromage frais, le lait et l'extrait de vanille. Réserver.

Étape 4 : Etaler la pâte assez fine sur un plan de travail fariné. Etaler 75gr de beurre mou sur toute la surface avec vos mains, puis parsemer de façon homogène la cassonade et la cannelle. Rouler en boudin et trancher des tronçons de 4 cm de large.

Étape 5 : Laisser reposer les tronçons sur une plaque en dehors du four qui lui préchauffe à 200 degrés. Après 30 min, et quand le four est chaud, les faire cuire 15-20 min. Ils doivent être dorés.

Étape 6 : Une fois sortis du four, les couvrir du glaçage directement. **Bon appétit !**