



30 MIN
(TEMPS DE REPOS : 2H15)



35 MIN



6 À 8 PERSONNES

LATELIERDEROXANE.COM

Les Cinnamons Rolls

Instructions

Ingrédients pour la pâte :

- 600g de farine (type 550)
- 300 ml de lait tiède (35c°)
- 7g de levure sèche
- 110g de beurre liquide
- 100g de sucre en poudre
- vanille en poudre ou arôme
- 2g de sel

Ingrédients pour la garniture :

- 110g de beurre (mou)
- 200g de sucre de canne
- 70g de miel liquide
- 2,5 càc de cannelle
- 2 càs crème (seulement si la masse est encore trop solide)

Glaçage :

- 175g Philadelphia
- 80g de beurre (mou)
- 80g de sucre en poudre
- 40-50 ml de crème dans le plat de cuisson

- Verser tous les ingrédients dans la cuve de ton robot et pétrir pendant 8 minutes. Sinon, pétrir à la main pendant 15 à 20 minutes ta pâte ne doit plus coller.
- Laisser pousser 1h30 à température ambiante.
- En attendant, préparez la garniture : fouette le beurre mou avec les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- Préchauffez le four à 170° en mode statique.
- Dès que la pâte a doublé de volume, étale-la en forme de carré sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- Étale généreusement ta garniture puis, enroule le tout pour former un gros boudin.
- Utilise un fil à coudre (ou autre) pour presser la pâte avant de les couper pour obtenir des pièces de même taille.
- Placer les escargots obtenus dans un plat de cuisson puis laisser les nouveaux pousser 30 minutes.
- Verse la crème au fond du moule puis, enfourne pendant 35 minutes.



Instructions

- Préparez le glaçage : fouette tous les ingrédients pour obtenir une préparation bien lisse.
- Une fois les Cinnamons Rolls sortis du four, laissez-les refroidir pendant 15 minutes avant d'étaler votre glaçage sur le dessus. Tu vas te régaler !

Conservation :

À température ambiante : 2 jours max, dans une boîte hermétique.
Au frais : 3-4 jours, mais ils sèchent → réchauffer avant de servir.