

CINNAMON ROLLS

Recette réalisée par Gastien des Dervallières

Ingrédients

Pour la pâte :

- 400g de farine de blé
- 1 sachet de levure de boulanger
- 50g de sucre roux
- 50g de margarine fondue
- 200ml de lait végétal

Pour la garniture

- 50 g de margarine
- 60 g de sucre roux
- 1 c. à soupe de cannelle



Directions

- Dans un grand saladier, mélangez la farine, le lait tiède, le sucre, la levure et la margarine, puis pétrissez pendant 10 à 15 min. La pâte doit développer de l'élasticité.
- Ensuite, formez une boule, déposez la pâte dans un saladier. Couvrez d'un torchon humide et laissez monter la pâte pendant au moins 1 heure et demi.
- Une fois la pâte levée, étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en un large rectangle d'environ 40cm sur 50cm.
- Étalez la margarine sur toute la surface du rectangle.
- Mélangez le sucre et la cannelle et saupoudrez le tout sur toute la margarine.
- Roulez la brioche, coupez plusieurs morceaux.
- Placez les roulés dans des moules beurrés et laissez gonfler entre 30 min et 1h.
- Enfin, faites les cuire pendant 15 min au four à 180°.

Une fois cuits et tièdes, mélangez les ingrédients du glaçage. Recouvrez les roulés de glaçage puis régalez-vous !