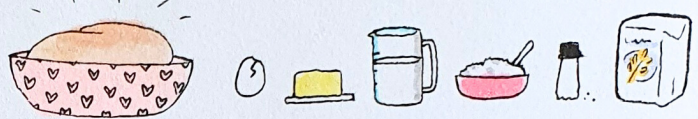


Recette pour Cinnamon Rolls

pour la pâte:

- 530g de farine blanche
- 7g de levure de boulanger
- 30g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 230ml de lait
- 75g de beurre

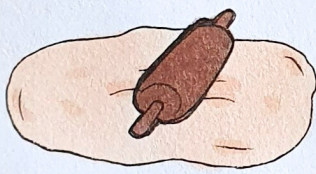
Pétrir la farine et la levure, le sel et le sucre. Rajoutez l'œuf et le lait. Une fois les ingrédients mélangés en pâte, rajoutez le beurre puis laissez reposer la pâte pendant une heure.



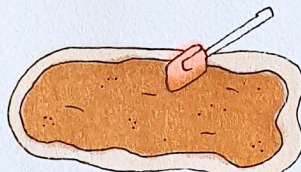
pour la garniture:

- 90g de beurre
- 100g de vergoïse brune
- 2 cuillères à café de cannelle

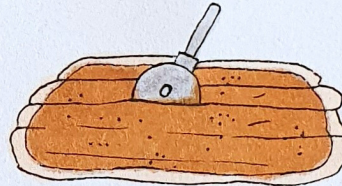
Mélangez le beurre en pommade avec la vergoïse brune. Rajoutez la cannelle.



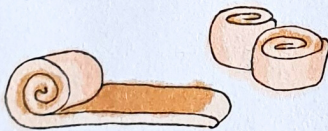
Étalez la pâte.



Rajoutez la garniture.



Découpez des bandes de 4 à 5 cm de largeur.



Enroulez les bandes de pâte.



Placez les rolls sur un plat graissé puis laissez reposer une heure pour qu'ils doublent de volume. Ensuite faites cuire au four 20 minutes à 180°

pour un bon glaçage (optionel):

- 50g de Philadelphia nature
- 25 grammes de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de lait froid



Et voilà!
Regalez vous.