



Rolls à la cannelle

🕒 35 min + 1¼ h de levage + 30 min au four

Pour 9 pièces

250 g de farine
1 c. c. de sel
2 c. s. de sucre brut gros
¼ de cube de levure
(env. 10 g)
35 g de beurre
1½ dl de lait

Mélanger dans un grand bol farine, sel et sucre. Émietter la levure, incorporer. Couper le beurre en morceaux, ajouter avec le lait, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser la pâte doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

125 g de beurre, mou
125 g de sucre brut gros
30 g de farine
2 c. s. de cannelle

Préchauffer le four à 180°C. Travailler le beurre en pommade dans un grand bol, incorporer sucre, farine et cannelle.

Abaisser la pâte en un rectangle d'env. 30 × 40 cm. Répartir la garniture dessus en laissant tout autour un bord d'env. 1 cm. Enrouler la pâte à partir du long côté, couper en 9 morceaux avec un couteau à pain, sans écraser la pâte. Espacer les rolls sur une plaque chemisée de papier cuisson. Laisser lever encore env. 15 minutes.

2 c. s. de sirop d'érable
50 g de sucre glace
2 c. c. de lait

Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, badigeonner les rolls encore chauds de sirop d'érable. Mélanger le sucre glace avec le lait, faire couler en rayures sur les rolls, laisser tiédir un peu sur une grille.

Suggestion: ces rolls à la cannelle sont bien meilleurs tout frais et tièdes.

Pièce: 342 kcal, lip 16g, glu 47g, pro 5g

SUGGESTION KIDS

Vrais escargots

Transformez vos rolls à la cannelle en véritables escargots, ça plaira encore plus aux enfants. C'est très facile à faire: enfoncez des cure-dents en plastique, collez des yeux en sucre avec un peu de glaçage et laissez sécher.

