

Cinnamon rolls à la myrtille

Préparation

1. J'ai utilisé la purée de myrtille Adamance de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé la cannelle en poudre Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sucre, le sel et les œufs.
4. Pétrissez à petite vitesse pendant 10 à 15 minutes, la pâte doit se détacher des parois du robot.
5. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à nouveau jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé, que la pâte se détache à nouveau des parois du bol et qu'elle forme un voile quand on l'étire.
6. Laissez la pâte pousser 30 minutes à température ambiante, puis formez une boule, couvrez-la et placez-la au réfrigérateur au moins 2 à 3 heures, si possible une nuit entière.
7. Cuisson et finitions : de crème liquide entière pour la cuisson Le glaçage : de purée de myrtille + de cream cheese + de sucre glace Étalez la pâte en un grand rectangle (environ 60 x 30cm) puis étalez la préparation à la cannelle sur toute la surface de la pâte.
8. Roulez la pâte en un grand rouleau.
9. Détaillez des rouleaux de 3cm d'épaisseur environ (en essayant de ne pas trop les écraser, si besoin vous pouvez mettre la pâte un peu au frais avant de détailler).
10. Placez-les dans un plat en les espaçant, ils vont au moins doubler de volume par la suite.
11. Laissez-les pousser pendant environ 1h à température ambiante, puis versez la crème liquide dessus en la répartissant partout dans le moule.
12. Ensuite, enfournez-les pour environ 25 minutes de cuisson à 180°C.
13. Laissez tiédir les cinnamon rolls avant d'ajouter le glaçage et de vous régaler !