

Cinnamon rolls pécan & caramel

Préparation

1. :J'ai utilisé la cannelle en poudre et les noix de pécan Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sucre, le sel et les œufs.
3. Pétrissez à petite vitesse pendant 10 à 15 minutes, la pâte doit se détacher des parois du robot.
4. 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.
5. 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.
6. Cuisson et finitions : de crème liquide entière pour la cuisson Environ 60- de noix de pécan hachées QS de caramel Le glaçage : de cream cheese + de sucre glace + de beurre pommade + de l'extrait de vanille Etalez la pâte en un grand rectangle (environ 60 x 30cm) puis étalez la préparation à la cannelle sur toute la surface de la pâte.
7. Ajoutez des noix de pécan hachées.
8. Roulez la pâte en un grand rouleau.
9. Détaillez des rouleaux de 3-4cm 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 quelques minutes avant d'ajouter le glaçage.
14. Ensuite, ajoutez le caramel et des noix de pécan hachées et régalez-vous !