

Sablés cannelle façon cinnamon rolls

Préparation

1. : Pour la pâte : 1 œuf de sucre de beurre pommade de farine Pour la garniture : de beurre pommade rosse cuillère à soupe de cannelle de sucre cassonade Recette : Mélangez le beurre pommade avec le sucre.
2. Ajoutez l'œuf, puis la farine et formez une boule.
3. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur 2 à 3mm d'épaisseur.
4. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
5. Ensuite, préparez la garniture : mélangez le beurre pommade avec le sucre et la cannelle.
6. Etalez la garniture sur la pâte à biscuits, puis roulez-la de façon à obtenir un rouleau.
7. Placez-le à nouveau au frais pendant minimum 1h30, puis détaillez des biscuits (ils doivent faire minimum 0.8cm d'épaisseur, sinon ils s'ouvriront à la cuisson).
9. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
10. Enfournez dans le four préchauffé à 165°C pendant 15 à 20 minutes, puis laissez tiédir avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com