

Cinnamon rolls au café

Préparation : 45 min · Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 200g de lait entier
- 15g de levure fraîche
- 500g de farine de gruau ou T45
- 2 œufs
- 10g de sel
- 60g de sucre
- 260g de beurre
- 6.5g de café soluble
- 120g de sucre cassonade
- 8g de cannelle en poudre
- 80g de crème liquide entière
- 80g de philadelphia
- 30g de sucre glace
- 5g d'extrait de vanille

Préparation

1. Dans la cuve du robot, versez le lait et la levure fraîche émiettée.
Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sucre, le sel et les œufs.
2. Pétrissez à petite vitesse pendant 10 à 15 minutes, la pâte doit se détacher des parois du robot.
3. 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.
4. 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.
5. Mélangez tous les ingrédients.
6. Étalez la pâte en un grand rectangle, puis étalez la garniture dessus.
7. Roulez la pâte en un grand rouleau.
8. Coupez des tronçons d'environ 4cm d'épaisseur.
9. Disposez-les dans un plat beurré, puis laissez-les pousser environ 1h30 à température ambiante.
10. Versez la crème liquide en filet dessus, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 25 à 30 minutes.
11. Mélangez tous les ingrédients ensemble.
12. Étalez le glaçage sur les rolls encore tièdes, puis régaler-vous !