

Cake façon cinnamon roll

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 170g de beurre pommade
- 125g de cassonade
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3 œufs
- 150g de farine
- 6g de levure
- 35g de crème liquide
- 35g de beurre
- 25g de cassonade
- 100g de philadelphia
- 60g de sucre glace

Préparation

1. : de beurre pommade de cassonade 1 cuillère à café d'extrait de vanille 3 œufs de farine de levure de crème liquide Pour la garniture façon cinnamon roll : de beurre de cassonade Cannelle selon vos envies, ici j'ai mis une cuillère à soupe environ Recette : Mélangez le beurre pommade avec le sucre et la vanille.
2. Incorporez ensuite les œufs un à un, puis la farine et la levure préalablement tamisées.
3. Terminez avec la crème.
4. Pour la garniture façon cinnamon roll, mélangez le beurre pommade avec le sucre et la cannelle.
5. Dans le moule à cake beurré et fariné ou chemisé de papier sulfurisé, alternez des couches de pâte à cake et de beurre à la cannelle, puis passez un couteau dans la pâte pour la marbrer et intégrer légèrement le beurre à la cannelle à l'appareil à cake.
6. Terminez avec un trait fin de beurre à la cannelle sur toute la longueur du cake.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 160°C pendant 50 minutes (un couteau planté dans le cake doit ressortir sec) puis laissez-le refroidir quelques minutes avant de le démouler.
8. Pour qu'il conserve tout son moelleux, vous pouvez l'emballer dans du film plastique dès le démoulage en attendant le glaçage.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com