

Cinnamon rolls

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 250g de farine
- 12g de levure fraîche
- 90g de beurre
- 30g de sucre
- 1 œuf
- 100g de lait
- 5g de sel
- 80g de beurre pommade
- 50g de sucre cassonade
- 5g de cannelle en poudre
- 1 œuf

Préparation

1. Étalez la pâte à brioche sur environ 3-4 mm d'épaisseur, puis étalez la garniture dessus.
2. Repliez la pâte en deux.
3. Découpez des bandes de pâte.
4. Étirez un peu chaque bande, puis formez les brioches en faisant un « nœud » avec la pâte.
5. Laissez pousser pendant environ 1h30 à température ambiante.
6. Cuisson : 1 œuf Dorez les brioches à l'aide de l'œuf battu, puis enfournez pour 12 à 15 minutes de cuisson à 190°C.
7. Laissez tiédir puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com