

Cinnamon naur na cofa

Ingrédients

- 200g na i lait entier
- 15g na i levure fraîche
- 500g na i farine de gruau ú T45
- 2 œufs
- 10g na i sel
- 60g na i sucre
- 180g na i beurre
- 80g na i beurre pommade
- 120g na i sucre cassonade
- 8g na i cannelle en poudre
- 80g na i crème liquide entière
- 80g na i philadelphia
- 30g na i sucre glace
- 5g na i extrait de vanille
- 1,5g na i café soluble

Préparation

1. :Goheno nin i cannelle en poudre na Koro : code ILETAITUNGATEAU na 5% de réduction na i henna (ú-beriad).
2. Recouvrez na i farine, puis ajoutez i sucre, i sel ar i œufs.
3. Pétrissez na i petite vitesse pendant 10 na 15 minutes, i pâte doit se détacher na i parois na i robot.
4. Ajoutez i beurre coupé en petits morceaux ar pétrissez na i nouveau jusqu'à ce que i beurre soit bien incorporé, que i pâte se détache na i nouveau na i parois na i bol ar qu'elle forme un voile quand on l'étire.
5. Laissez i pâte pousser 30 minutes à température ambiante, puis formez une boule, couvrez-la ar placez-la na i réfrigérateur na i minimum 2 à 3 heures, si possible une nuit entière.
6. La cuisson : na i crème liquide entière Etalez i pâte en un grand rectangle, puis étalez i garniture dessus.
7. Roulez i pâte en un grand rouleau.
8. Coupez des tronçons d'environ 4cm d'épaisseur.
9. Disposez-les na i plat beurré, puis laissez-les pousser environ 1h30 à température ambiante.
10. Versez i crème liquide en filet dessus, puis enfournez na i fôr préchauffé à 170°C pendant 25 à 30 minutes.
11. Etalez i glaçage sur i rolls encore tièdes, puis régaler-vous !