

## Recette de Cinnamon Rolls :



Ingédients pour environ 8 Cinnamon rolls :

La pâte :

- 10 cl de lait
- 30g de beurre
- 12g de levure fraîche
- 30g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 oeuf
- 250g de farine

La « garniture » :

- 50g de beurre
- 60g de cassonade
- 2-3 cuillères à café de cannelle

Optionnel : Le glaçage : 40g de Cream Cheese, 1 c. à s. d'eau, 20g de sucre glace

1. Pour la pâte, faites tiédir, à feu doux, le lait avec le beurre dans une casserole. Versez sur la levure dans un bol et mélangez. Ajoutez le sucre, le sel et la cannelle et mélangez. (Attention : Le lait ne doit pas être chaud car il enlèverait les pouvoirs de la levure...)
2. Dans un petit bol, battez l'oeuf et ajoutez-le au mélange précédent. Ajoutez la farine et mélangez à la main ou avec un robot. Vous devez obtenir une pâte assez élastique et qui ne colle pas, autrement vous pouvez ajouter un peu de farine. Couvrez la pâte et laissez reposer pendant environ 1 heure. Elle va doubler de volume.
3. En attendant, pour la garniture, sortez le beurre 20-30 minutes avant d'étaler la pâte pour qu'il se ramolisse.
4. Étalez la pâte sur un rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur.
5. Mélangez dans un petit bol le beurre ramolli avec la cassonade et 2-3 cuillères à café de cannelle. Étalez-le sur la pâte.
6. Roulez bien et découpez des rolls de 3-4 cm.
7. Beurrez un moule ou un plat qui va au four et disposez les rolls dedans en laissant un peu d'espace entre-eux car ils vont bien gonfler ! Laissez reposer encore environ 30 minutes.
8. Faites cuire 20-25 minutes dans un four à 180°C.

Pour le glaçage, mélangez tous les ingrédients et étalez-le sur les rolls dès qu'ils seront froids.