

Roulés à la cannelle

Préparation : 20 min

Repos : 2h45 min

Cuisson : 15 min

Quantité : 10

Ingédients

- 300 g de farine
- 8 g de levure
- 25 g de féculé de maïs
- 30 g de sucre
- 15 cl de lait (végétal!)
- 60 g de margarine (végétale!)

Pour la garniture :

- 40 g de cassonade
- 20 g de margarine (végétale!)
- 80 g de raisins secs ou pépites de chocolat
- 1 cuillère à soupe de cannelle

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel.

Ajouter le lait petit à petit.

Ajouter la margarine coupée en dés.

Pétrir pendant 10 min.

Former une boule.

Couvrir et laisser reposer pendant 2 heures.

Faire fondre la margarine.

Mélanger la cassonade et la cannelle.

Étaler la pâte en rectangle.

Badigeonner de margarine fondue.

Saupoudrer le mélange cassonade-cannelle

Parsemer les raisins secs ou les pépites de chocolat.

Enrouler la pâte.

Couper 10 tronçons.

Mettre les roulés sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson.

Couvrir et laisser reposer pendant 45 min.

Préchauffer le four à 170°C.

Badigeonner les roulés de lait.

Faire cuire pendant 15 min.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

