

Roulés à la cannelle

6 pers | 40 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 450 g de farine
- 75 g de beurre
- 60 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 12 g de levure boulangère
- 2 oeufs
- 150 ml de lait
- 2 c. à s.de cannelle moulue
- 90 g de sucre brun
- 30 g de beurre

La **recette**

Etape 1

Mélanger la farine et le beurre ramolli. Ajouter le sucre, le sel et la levure. Battre un œuf et le lait ensemble avant d'incorporer. Bien mélanger le tout.

Etape 2

Bien pétrir la pâte pendant 15 minutes. Couvrir et réserver pendant 1 heure à température ambiante, afin de permettre à la pâte de lever. Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Etape 3

Préparer la garniture : mélanger le sucre brun, le beurre fondu et la cannelle dans un bol.

Etape 4

Bien étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie puis tartiner la garniture dessus. Rouler la pâte dans le sens de la longueur afin de former un rouleau. Couper le rouleau en tranches.

Etape 5

Battre le dernier oeuf et le badigeonner sur les roulés. Saupoudrer du sucre et de la cannelle selon votre goût.

Etape 6

Aligner les roulés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant 15 minutes. Laisser tiédir.