

Rouleaux à la cannelle

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

3⁄4 tasse lait (chaud mais pas frémissant)
2 1⁄2 cuillerées à thé levure fraîche
1⁄4 tasse sucre
1 œuf
1 jaunes d’œuf
1⁄4 tasse beurre (doux fondu)
3 tasses de farine pour pain blanc
3⁄4 cuillère à soupe sel
1 tiret d'huile
1⁄4 tasse beurre (doux)
2⁄3 tasse sucre brun
1 1⁄2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
sucre glace

Méthode de préparation

1. **Versez le lait dans le bol d'un mixeur plongeur, et ajoutez-y la levure émiettée. Mélangez jusqu'à ce que la levure soit dissoute.**

2. **Après quelques minutes, ajoutez le sucre, l'œuf, le jaune d'œuf et le beurre. Mixez le tout jusqu'à obtention d'une masse lisse.**

3. **Incorporez ensuite la farine tamisée et le sel. Mixez pendant 8 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.**

4. **Enduisez un grand bol d'un filet d'huile neutre. Déposez-y la pâte. Recouvrez de film plastique, et réservez dans un endroit chaud. Après 1,5 heure, la pâte a suffisamment levé. (Si vous effectuez cette étape à l'avance, conservez la pâte au réfrigérateur.)**

5. **Abaissez la pâte en un rectangle.**

6. **Place maintenant à la garniture. Tartinez la pâte de beurre. Saupoudrez de sucre et de cannelle en poudre. Roulez la pâte jusqu'à obtenir une longue saucisse. Coupez-la en rondelles. Disposez ces dernières les unes à côté des autres dans un plat beurré allant au four.**

7. **Laissez lever 20 minutes avant de placer le plat 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**

8. **Saupoudrez de sucre glace.**