

COMMENT QU'IL FAUT S'Y PRENDRE

Faites tiédir le lait avec le beurre, et ajoutez-y la levure. Touillez.

Dans un saladier, mélangez le 1/3 de la farine avec le sucre, l'oeuf, le mélange lait/beurre/levure, et pétrissez la pâte (option Moulinoux avec les accessoires en tire-bouchon grandement recommandé). Une fois que tous les ingrédients sont bien incorporés, rajoutez le reste de la farine et faites travailler votre mixeur pendant 10 minutes. Faut bien qu'il y ait quelqu'un qui travaille non?

Recouvrez votre saladier avec un (joli) torchon et placez le dans un endroit tiède pendant 1 heure.

Posez la pâte sur le plan de travail fariné (pas trop, mais assez quand même) et abaissez la pâte pour obtenir un rectangle de 50 sur 30 cm. A peu près hein, on va pas chipoter pour 2 cm...

Badigeonnez ce rectangle avec le beurre bien mou, puis saupoudrez avec le mélange sucre brun et cannelle.

Roulez le tout, en partant du côté loin de vous, vers vous. C'est un peu dur au début, sachant que ça fait tout de même une cinquantaine de cm. Si tu lâches un côté pour rouler l'autre, le premier se déroule. Mais avec un peu de patience... On se retrouve avec un joli boudin.

Coupez le boudin en une quinzaine de tranches. Disons en tranches de 2-3 cms, ça va gonfler à la cuisson. Mettez les tranches dans un plat beurré ou avec une feuille de papier cuisson (personnellement, je me suis dit qu'il y avait déjà assez de beurre là dedans...).

Recouvrez d'un torchon encore une fois, et laissez reposer encore une petite demi-heure, histoire de laisser monter la pâte à nouveau. Et hop, au four préchauffé à 180°C pour 20 minutes.

Glaçage (facultatif): Mélangez le sucre glace, la vanille, le beurre fondu et un peu de lait jusqu'à ce que vous obteniez un glaçage épais mais coulant. Une fois les Cinnamon Rolls tièdes, versez le glaçage à la cuillère en faisant des dessins.

Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-22784651.html>



LES FICHES RECETTES DE LA FLEMMARDE

CINNAMON ROLLS



RETROUVEZ MES AUTRES RECETTES SUR MON BLOG:
[HTTP://FLEMMARDE-MAIS-PLEINE-D-IDEES.OVER-BLOG.COM](http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com)

INGRÉDIENTS

20CL DE LAIT
50G DE BEURRE
400G DE FARINE
60G DE SUCRE EN POUDRE
15G DE LEVURE DE BOULANGER
1 OEUF

POUR LE TRUC à L'INTÉRIEUR:

50G DE BEURRE MOU
2CC DE CANNELLE
115G DE SUCRE BRUN

POUR LE GLAÇAGE
115G DE SUCRE GLACE
1/2CC D'ARÔME VANILLE
UN PEU DE LAIT
20G DE BEURRE FONDU

TEMPS DE PRÉPARATION

30 MINUTES + 1H DE REPOS +
ENCORE 30 MINUTES DE REPOS
+ 5 MINUTES POUR LE GLAÇAGE

CUISSON

20 MINUTES

NIVEAU

UN PEU COMPLIQUÉ MAIS C'EST
TELLEMENT BIEN EXPLIQUÉ