

Cinnamon Rolls à la pomme



Ingrédients:

400g de farine

50g de beurre

1 oeuf

environ 200ml de lait

1 cuillère à café de sel

2 sachets de levure de boulanger "briochin"

30g de sucre

Garniture: 100g de beurre ramolli, 60g de cassonade, 2 cuillères à café de cannelle, 3 pommes

Glaçage: 8 cuillères à soupe de sucre glace, 1 cuillère à soupe de beurre, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, 3 cuillères à soupe de lait chaud.

Préparation:

- Pâte levée: placer tous les ingrédients de la pâte dans la cuve de la machine à pain. Lancer le programme pâte (1h30).
- Sur un plan de travail fariné, étendre la pâte au rouleau en un rectangle de 30x50 cm.
- Dans un bol, travailler le beurre avec la cassonade et la cannelle. Eplucher les pommes et les détailler en dés. Etaler le beurre à la cannelle sur le rectangle de pâte puis éparpiller les dés de pomme.
- Rouler la pâte pour former un rouleau. Couper le rouleau en 2, puis chaque moitié en 5 morceaux égaux. Déposer les morceaux dans un plat beurré en les espaçant suffisamment.
- Laisser le plat à température ambiante pour que la pâte lève. Compter une heure 1/2 (jusqu'à ce que le plat soit rempli..). Badigeonner la surface des rolls de lait. Enfourner à 180°C pour 30 à 35 minutes.

Glaçage:

Mélanger tous les ingrédients du glaçage à l'aide d'un petit fouet. Verser ce glaçage sur les rolls à la sortie du four et laisser tiédir.

