



Roulés à la Cannelle



INGRÉDIENTS



300 g
de farine



40 g de sucre
complet



1 sachet de
sucre vanillé



15 g de levure
boulangère fraîche
(ou 8 g déshydratée)



150 ml de lait



40 g de
beurre salé



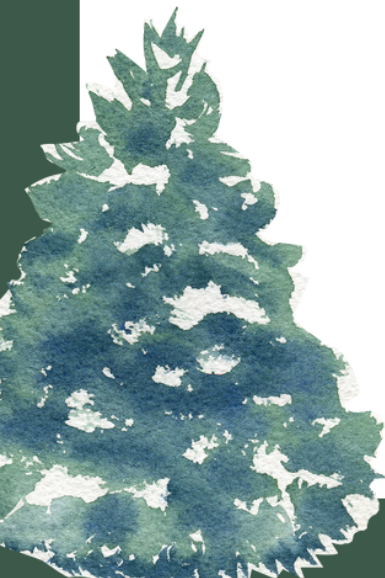
60 g de beurre mou
pour la garniture



3c. à café de
cannelle



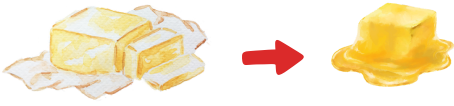



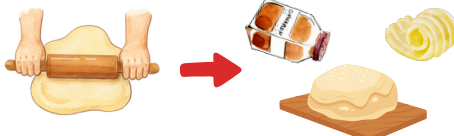

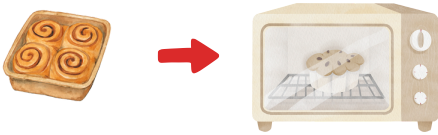
40 g de sucre complet
pour la garniture






Roulés à la Cannelle

PRÉPARATION

1		Faire fondre le beurre dans le lait tiédi.
2		Mélanger farine, sucres et levure.
3		Ajouter le lait/beurre et pétrir 15 minutes.
4		Laisser reposer 1 heure dans un endroit chaud puis pétrir à nouveau et laisser reposer 30 minutes.
5		Étaler la pâte, badigeonner de beurre mou et saupoudrer sucre + cannelle.
6		Rouler, couper des tronçons de 2 cm. Déposer dans un moule beurré, laisser reposer 30 minutes.
7		Cuire 25 minutes à 170 °C. Option : arroser d'un glaçage (sucre glace + citron).



Observer les épices : D'où viennent-elles ?
Quel arbre donne la cannelle ? Faire sentir,
comparer, raconter.

