



ROULÉS À LA CANNELLE

Préparation : 30 mn Repos : 1 h Cuisson : 2 mn à 600 watts au micro-ondes et 30 mn à 160 °C (Th 5/6) au four traditionnel

INGRÉDIENTS POUR 6 ROULÉS

- 200 ml de lait
- 12 g de levure sèche
- 2 œufs
- 200 g de beurre, mou
- 300 g de sucre
- 10 g de sucre vanillé
- 600 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de sel
- cannelle moulue

Glaçage

- 50 g de beurre, mou
- 200 g de fromage blanc
- 150 g de sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four sans la grille à 160 °C.
2. Versez le lait dans le **Pichet MicroCook 1 l** et faites-le cuire au micro-ondes 2 mn à 600 watts. Dissolvez la levure dans le lait avec le **Fouet Souple**.
3. Battez les œufs dans le **Speedy Chef** jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez le mélange lait-levure, les 150 g de beurre et les 100 g de sucre restants, ainsi que le sucre vanillé. Mélangez de nouveau.
4. Tamisez la farine dans le **Super Bol 4,5 l**, ajoutez le sel et mélangez.
5. Ajoutez le mélange du Speedy Chef à la farine et pétrissez la pâte. Placez le couvercle du bol et laissez-le dans un endroit chaud pendant 1 heure.
6. Pétrissez de nouveau la pâte, puis avec le **Roul-O-Magic Réglable** rempli d'eau chaude, étalez-la sur la **Feuille Pâtissière** pour former un grand rectangle de 0,5 mm d'épaisseur.
7. Étalez 50 g de beurre avec la **Spatule en Silicone**. Saupoudrez la cannelle et le sucre restant.
8. Roulez la pâte pour former un rouleau serré, posez-le sur la **Planche Flexi** et coupez-le en tranches de 2-3 cm de large. Placez les tranches sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** en les séparant de 2 à 3 cm.
9. Faites cuire 30 mn. Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans le Speedy Chef et étalez ce glaçage sur les roulés à la cannelle.