LA RECETTE du LUNDI



cinnamon rolls aux épices spéculoos

dessert



INGRÉDIENTS

- Pâte : 450 g de farine, 200 ml de lait tiède, 60 g de beurre mou, 1 œuf, 40 g de sucre, 7 g de levure boulangère sèche, 1 pincée de sel nature du Comptoir.
- Garniture : 80 g de sucre muscovado du Comptoir, 60 g de beurre mou, 2 à 3 c. à café de mélange Spéculoos du Comptoir.
- Glaçage : 120 g de fromage frais, 45 g de sucre glace du Comptoir, 20 g de beurre mou, 1 à 2 c. à soupe de lait, extrait de vanille du Comptoir.

Pour 8 cinnamon - 24

PRÉPARATION :

1. Mélangez le lait tiède et la levure. Laissez reposer 5 à 10 min.
2. Mélangez farine, sucre, sel, œuf et lait avec la levure. Pétrissez 5 min, ajoutez le beurre puis pétrissez encore 8 à 10 min. Laissez lever 1 h à 1 h 30.
3. Mélangez les ingrédients de la garniture. Étalez la pâte en rectangle et répartissez le mélange.
4. Roulez, découpez 8 brioches et disposez-les dans un plat beurré. Laissez lever 30 à 45 min.
5. Enfournez 22 à 27 min à 180 °C.
6. Mélangez les ingrédients du glaçage et répartissez-le sur les brioches tièdes.

✨ L’astuce du Comptoir : versez 60 ml de crème liquide tiède entre les rouleaux avant cuisson pour un résultat ultra-moelleux !

Estimation pour 1 cinnamon
475 Calories
8 g Protéines
59 g Glucides
18 g Lipides
Fibres : environ 1,5 g par portion.

BON APPÉTIT