

Pro des escargots en pâte levée



Rolls à la cannelle

🕒 35 min + 1½ h de levage + 35 min au four

Pour 6 pièces



1 Ouvrir le Pro des escargots en pâte levée. Glisser le clapet blanc sous la pâte jusqu'à la charnière.



2 Rabattre le couvercle violet sur la pâte, presser fermement de manière à découper une bande de pâte.



3 Étaler un peu de garniture dans la cavité à l'aide de la spatule.



4 Redresser le couvercle violet et soulever un peu.



5 À l'aide du clapet blanc, replier la demibande de pâte libre sur la garniture.



6 Enrouler la bande de pâte garnie en forme d'escargot. Répéter les étapes 1 à 6 jusqu'à épuisement de la pâte.

<p>250 g de farine ³/₄ de c. c. de sel 1½ c. s. de sucre ¹/₄ de cube de levure (env. 10 g) 40 g de beurre 1½ dl de lait</p>	<p>Mélanger farine, sel et sucre dans un grand bol. Émietter la levure, incorporer. Couper le beurre en morceaux, ajouter avec le lait, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.</p>
---	--

<p>125 g de beurre, mou 130 g de sucre brut gros 30 g de farine 2 c. s. de cannelle</p>	<p>Préchauffer le four à 180° C. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer sucre, farine et cannelle.</p>
--	--

Abaisser la pâte sur un peu de farine en un rectangle d'env. 32 x 42 cm, saupoudrer d'un peu de farine. Y répartir le beurre à la cannelle, lisser, façonner un rouleau à partir d'un petit côté et couper en 6 parts égales ou garnir et façonner à l'aide du Pro des escargots en pâte levée. Déposer les rolls côte à côte sur une plaque chemisée de papier cuisson.

<p>2 c. s. de sirop d'érable 50 g de sucre glace 1 c. s. de lait</p>	<p>Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, badigeonner de sirop d'érable. Mélanger le sucre glace et le lait, napper les rolls de glaçage, laisser refroidir sur une grille.</p>
---	--

Suggestion: ces rolls sont bien meilleurs tout frais, encore tièdes.

Pièce: 365 kcal, lip 7g, glu 70g, pro 7g

NETTOYAGE

Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.