



Pains, viennoiseries

Petits pains à la cannelle



2h35 **20 min** **35 min** **1h40** **633**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

60 ml **Lait entier**
10 g **Levure de boulanger**
60 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
475 g **Farine**
2 pincée(s) **Sel**
90 g **Beurre doux**

Ingrédients pour la garniture

60 g **Beurre doux**
120 g **Sucre roux**
8 g **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour le glaçage

115 g **Fromage frais à tartiner**
235 g **Sucre semoule**
60 ml **Crème fraîche épaisse**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C. Verser le lait dans un saladier, le mettre au micro-ondes pendant 20 secondes. Le lait doit être chaud.
- 2 Si vous n'avez pas de micro-ondes, utilisez une casserole.
- 3 Ajouter la levure et mélanger avec une fourchette. Réserver pendant 5 mn pour laisser agir la levure.
- 4 Transférer le lait dans le bol d'un mixeur. Préparer le batteur plat.
- 5 Ajouter le sucre et les oeufs, commencer à mélanger.
- 6 Ajouter la farine et le sel, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 7 Ajouter petit à petit le beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et qu'il ne reste aucun morceau de beurre.
- 8 Couvrir le bol avec du film alimentaire, laisser monter la pâte pendant 1 heure à température ambiante.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Utiliser un batteur pour mixer le beurre, le sucre et la cannelle jusqu'à obtention d'un mélange léger et aéré.

0.5 c. à café **Arôme naturel de vanille**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 3

Réalisation des petits pains

- 1 Une fois que la pâte a gonflé, malaxer puis transférer sur une surface légèrement farinée.
- 2 A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler jusqu'à obtenir un rectangle d'environ 2,5 centimètres d'épaisseur. Répartir la garniture sur toute la surface.
- 3 Si la pâte est collante, ajouter un peu de farine, mais prendre garde à ne pas trop en mettre pour ne pas dénaturer la recette.
- 4 Rouler doucement la pâte sur elle-même avec le bout de vos doigts pour former un rouleau bien serré.
- 5 Mettre au congélateur pendant 10 minutes pour faciliter la découpe.
- 6 Découper le rouleau en 8 morceaux de même taille. Déposer les petits pains sur une feuille de papier sulfurisé, recouvrir de film alimentaire. Laisser gonfler pendant 30 minutes à température ambiante.
- 7 Mettre les petits pains à cuire pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun-dorés.

Étape 4

Préparation du glaçage

- 1 A l'aide d'un batteur, mixer le fromage frais et le sucre en poudre jusqu'à obtention d'une texture aérée.
- 2 Ajouter progressivement la crème épaisse, la vanille et le sel. Mixer pour obtenir un mélange lisse.

Étape 5

Dressage

- 1 Napper les petits pains encore chauds avec le glaçage, servir.