

# Les cinnamon rolls

## du Hono

### INGRÉDIENTS

#### *Pour la pâte :*

500 g. de farine T55  
8 g. de levure de boulanger  
déshydratée ou 20 g. de fraiche  
80 g. de sucre  
5 g. de sel  
1 yaourt au soja  
100 g. d'huile  
100 g. d'eau  
1 œuf

#### *Pour la garniture :*

50 g. de sucre  
3 cs. de cannelle en poudre  
1 cc. de muscade

#### *Pour le glaçage :*

100 g. de sucre glace  
100 g. de fromage à tartiner  
type Philadelphia  
30 g. d'eau

1. Mélanger les ingrédients de la pâte au robot avec le crochet, ou à la main, jusqu'à l'obtention d'une boule qui se décolle du bol.
2. Recouvrir le bol d'un film alimentaire afin de maintenir l'humidité de la pâte. Laisser reposer minimum 1h30 à 2h.
3. Dégazer la pâte et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur le plan de travail préalablement huilé ou fariné. Former un rectangle de 30 x 40 cm. Déposer un film alimentaire sur la pâte.
4. Pendant ce temps, préparer la garniture. Mélanger dans un bol le sucre, la cannelle et la muscade. Retirer le film alimentaire, huiler le rectangle de pâte et saupoudrer du mélange sucre-cannelle. Utiliser le rouleau à pâtisserie pour bien étaler la garniture ; la présence d'huile va faciliter l'adhérence du sucre.
5. Rouler la pâte pour former un boudin puis la découper en 10 ou 12 rouleaux. Poser ensuite ces rouleaux à plat dans un grand moule. Les rouleaux vont gonfler à la cuisson, il faut donc bien penser à les espacer. Il est possible de les badigeonner d'un œuf battu pour leur donner une couleur bien dorée en remplacement du glaçage de finition.
6. Préchauffer le four à 200°C. Pendant ce temps, réserver les rouleaux à l'abri des courants d'air.
7. Enfourner pour 15 à 20 minutes.
8. Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace, le fromage à tartiner et l'eau. Étaler la préparation sur les rouleaux encore chauds, à la spatule ou à la cuillère.
9. Régalez-vous ! Servis tièdes, c'est encore meilleur !