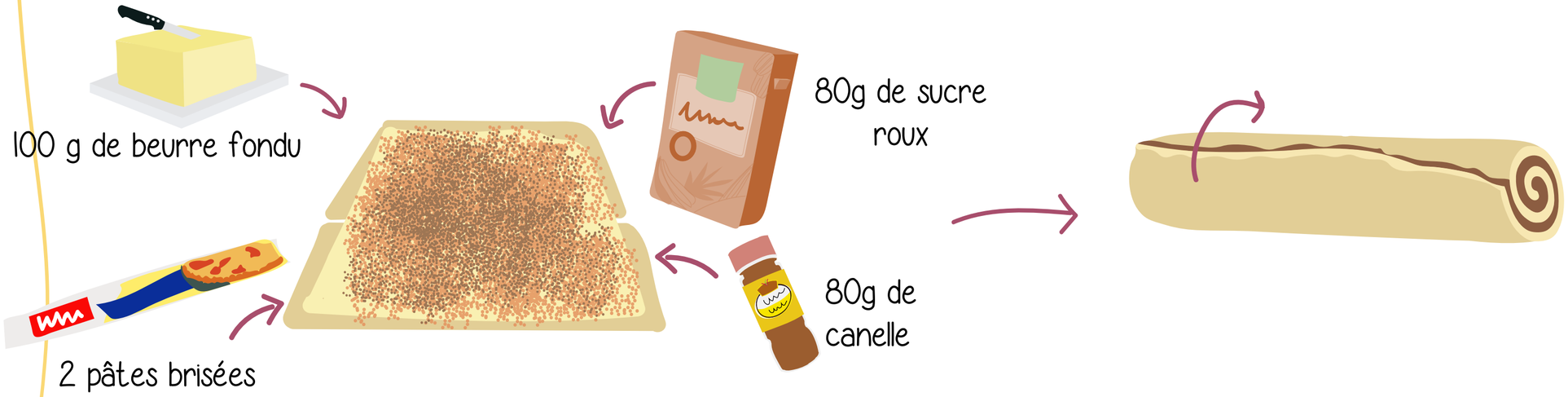
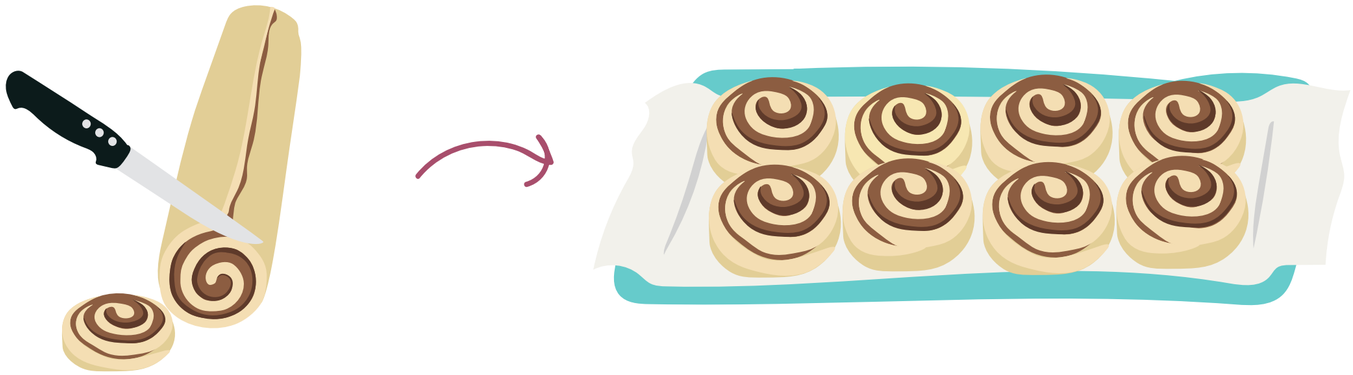
Pour 8 roulés

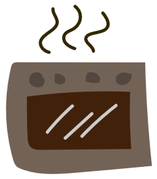
Cinnamon Rolls Express

1. Étalez 2 pâtes brisées côte à côte pour n'en former qu'une. Faites fondre le beurre puis étalez-le de manière uniforme sur la pâte. Saupoudrez la pâte de sucre roux puis recouvrez de cannelle. Roulez la pâte afin d'obtenir un tube.



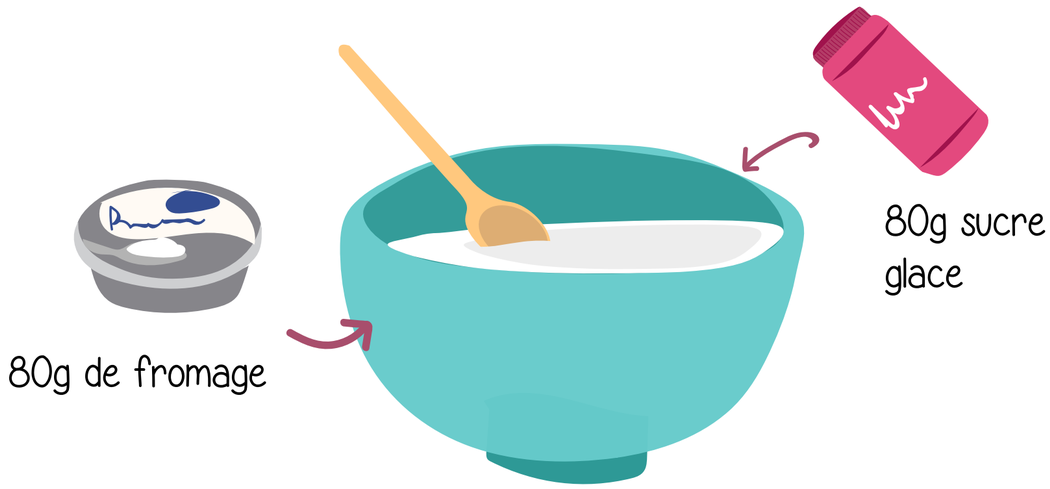
2. Découpez des rondelles d'environ 1,5 cm.. Puis enfournez les rolls 15 à 20 min. Dès que la pâte est dorée, sortez-la du four et laissez-la refroidir quelques minutes.





Thermostat 6 (180°C)
Cuisson : 15 à 20 mn

3. Pour le glaçage, mélangez 80g de fromage frais (type St Moret ou Philadelphia) avec 80g de sucre glace. Enfin, versez le glaçage sur les cinnamon rolls, et c'est prêt !



Miam!