

Portion
pour 12 roulés

Préparation
2h30

Cuisson
15 minutes

Attente
-

Valpi bio

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Cinnamon rolls

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau :

▲ 100g de **Mix Cakes Valpibio** ▲ 30g
de poudre d'amande ▲ 60g de beurre
▲ 40g de sucre de canne ▲ 1 sachet de
levure sans gluten ▲ 1 oeuf

Pour la garniture:

▲ 100g de sucre de canne ▲
40g de cannelle en poudre
▲ Sucre à gros grains

- > Dans un robot, versez le mix, la poudre d'amande, le sucre et la levure.
- > Incorporez le beurre fondu et l'œuf en mélangeant bien jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- > Etalez la pâte sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé et laissez monter pendant 1h au frais.
- > Une fois que la pâte est bien montée, saupoudrez l'intérieur de cannelle et de sucre et roulez-la.
- > Découpez la pâte en 12 roulés de taille égale et laissez-les monter de nouveau pendant 1h dans un endroit tempéré.
- > Enfournerez ensuite pendant 15 minutes à 180°(th.7)
- > Une fois sorti du four, saupoudrez de sucre à gros grains et laissez refroidir quelques minutes avant de déguster.