THE J.M. SMUCKER Co

Spirales à la cannelle

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr 45 mins	15 mins	56	N/A

Ingredients

- 3/4 tasse (175 mL) de beurre, froid
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1 2/3 tasse (425 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/3 tasse (75 mL) de fécule de maïs
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- **Garniture :**
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 2 c. à thé (10 mL) de cannelle
- 2 c. à table (30 mL) de beurre, fondu

Directions

Step 1:

Battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Ajouter l'œuf et la vanille. Bien battre. Ajouter graduellement la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte et le sel en battant à faible régime. Diviser la pâte en deux et la presser afin d'obtenir des disques. L'envelopper et la réfrigérer pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Step 2:

Garniture : mélanger la cassonade et la cannelle dans un petit bol. Arroser de beurre et remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien humecté.

Step 3:

Abaisser un disque de pâte entre deux feuilles de papier ciré en un rectangle de 14 po x 5 po (36 cm x 10 cm).

Step 4:

Étendre la moitié de la garniture sur la pâte en laissant une petite bordure le long des côtés les plus longs. Badigeonner les extrémités d'eau.

Step 5:

À l'aide du papier ciré, rouler la pâte serrée, comme un gâteau roulé, en commençant à l'extrémité du côté long. Pincer les extrémités. Bien envelopper d'une pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes ou jusqu'à 24 heures. Répéter avec le reste de pâte et de garniture.

Step 6:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 7:

Développer la pâte et la couper en tranches de 1/4 po (5 mm) ou 1/2 po (10 mm). Déposer les morceaux sur les plaques préparées en laissant 1 po (2,5 cm) entre chacun.

Step 8:

Faire cuire au centre du four préchauffé pendant 15 minutes ou jusqu’à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Images

