

Cookies façon Cinnamon Roll

15 à 20 cookies



➤ Pâte à cookies

Beurre doux	170g
Sucre vergeoise	85g
Sucre blanc	90g
Œufs entiers	70g
Extrait de vanille	2g
Farine T45	280g
Sel	0,2g

➤ Fourrage cannelle

Sucre vergeoise	90g
Beurre demi-sel	100g
Cannelle moulue	5g
Fécule de maïs	2g

Préparation de la pâte à cookies :

- Faire fondre le beurre.
- Réunir le reste des ingrédients dans la cuve du batteur, mélanger, une fois le tout homogène, ajouter le beurre refroidi.
- Étaler la pâte à cookies entre deux feuilles, puis la placer au congélateur pendant 2h.

Réalisation du fourrage à la cannelle :

- Faire fondre le beurre pour obtenir un beurre pommade.
- Y ajouter le reste des ingrédients et mélanger.
- Une fois le mélange homogène, reprendre la pâte à cookies.
- Étaler le fourrage en couche fine à la spatule coudée sur la pâte à cookies.
- Rouler la pâte en cylindre sur elle-même.
- Placer le cylindre à nouveau au congélateur pendant 30 minutes à 1h.

Cuisson :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Sortir le cylindre de pâte à cookies et le tailler en disques d'un centimètre d'épaisseur.
- Enfourner les cookies pendant 8 minutes.

Cookies façon Cinnamon Roll

15 à 20 cookies

➤ Glaçage

Cream cheese
Sucre glace
Jus de citron

100g
60g
1g

- Mélanger les 3 ingrédients et placer le glaçage en poche.
- Une fois les cookies entièrement refroidis, pocher le glaçage dessus.

