

Petits roulés à la cannelle



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 75 g de beurre fondu
- 4 cs de sucre
- 1 cc de cannelle
- 3 pincées de muscade
- lait - pour badigeonner
- 75 g de fromage à tartiner nature
- 50 g de sucre glace
- 2 cs d'eau chaude

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2 Déroulez votre pâte.
- 3 Mélangez le beurre fondu, le sucre, la cannelle et la muscade. Répartissez cette garniture uniformément sur la pâte.
- 4 Roulez ensuite la pâte sur la longueur et découpez 10 à 12 petits rouleaux.
- 5 Placez-les dans un moule préalablement beurré et fariné, et badigeonnez-les de lait.
- 6 Enfournez une vingtaine de minutes jusqu'à ce les roulés soient dorés.
- 7 Préparez le glaçage pendant la cuisson des roulés/ Pour cela, mélangez le fromage à tartiner, le sucre glace et l'eau.
- 8 Versez le mélange obtenu sur les roulés dès leur sortie du four.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

