

# Spirales à la cannelle

D'irrésistibles petits sablés, drôlement bien roulés, au bon goût de cannelle et légèrement givrés au sucre !

environ 110 pièces



Moyen

● up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

papier cuisson  
1 pinceau à pâtisserie

### Pour la pâte:

300 gr. de farine de blé  
1 sachet de Levure Chimique Dr.Oetker  
200 gr. de beurre pommade (mou)  
100 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker  
1 oeuf  
1 jaune d'oeuf

### Pour la garniture:

75 gr. de beurre pommade (mou)  
150 gr. de sucre roux  
0,5 gr. de cannelle moulue

### Et aussi:

1 blanc d'oeuf  
sucre roux

## 1 Préparation de la pâte:

Dans un récipient (ou la cuve d'un batteur), mélangez la levure à la farine. Ajoutez tous les autres ingrédients. Travaillez les ingrédients (crochets pétrisseurs) d'abord à vitesse lente, puis à vitesse maximum jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2 Divisez la pâte en 3 parts égales, filmez-les puis placez-les au frais env. 30 min.

## 3 Préparation de la garniture:

Placez le beurre dans un récipient. Ajoutez le sucre et la cannelle au beurre. Battez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et aéré.

4 Sur un plan de travail fariné, abaissez chaque portion de pâte en un rectangle de 20 x 30 cm.

5 Etalez la garniture à la cannelle sur la pâte en prenant soin de laisser 1 cm de libre au niveau du bord (sur la longueur). Roulez la pâte sur elle-même dans le sens de la largeur. Répétez l'opération avec les autres portions de pâte puis placez au frais une heure.



- 6 Tapissez la plaque de papier cuisson. Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 7 A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les boudins de pâte de blanc d'œuf, puis roulez-les dans le sucre roux. Coupez ensuite des rondelles d'env. ½ cm. Placez-les sur la plaque, puis faites cuire chaque fournée

**Position de la grille : Milieu**

- 8 Sortez les spirales du four, glissez-les sur une grille et laissez refroidir.

#### Conseils

- Ces biscuits se conservent env. 2 sem. dans une boîte hermétique.

