



Brioche à la cannelle

2 ¼ tasses de farine tout usage
1 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de sel
Mélanger ensemble.

1 tasse de lait
2 c. à table de beurre fondue
Mélanger avec le mélange de farine.
Lorsque bien mélanger, mettre sur une surface enfarinée, pétrir un peu et roulé en un rectangle.
Étendre une couche de beurre sur la pâte.

Dans un bol séparé mélanger :
1/3 tasse de cassonade brune
3 c. à table de sucre granulé
1 c. à table de cannelle
1/8 c. à thé de sel

Mélanger ensemble et étendre sur la pâte, presser légèrement.
Faire un rouleau avec la pâte et couper en 8 morceaux.
Déposer dans un moule en métal beurré.
Badigeonner de beurre
Couvrir d'un papier parchemin coupé en rond qui fait sur les brioches
Couvrir d'un papier aluminium.



Mettre 2 tasses d'eau dans le Instant Pot , mettre la grille et le moule sur la grille.
Mettre le Instant Pot sur manual/pression cook pour 25 minutes, s'assurer que l'évent est à « sealing ».

Glacage

¾ tasse de sucre en poudre

4 onces de fromage à la crème

2 c. à table de beurre non salé

1/4 c. à thé d'extrait de vanille

2 c. à table de lait

Mélanger ensemble au mélangeur électrique jusqu'à consistance onctueuse. Mettre de côté.

Quand les brioches sont prêtes , faire un QR. Laisser refroidir et étendre le glaçage.

<https://youtu.be/Mc94OkJLFNI>

Tasty