

Brioche à la cannelle

- La meilleure recette de brioche à la cannelle au monde!



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
15 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
12

Ingrédients (pour la pâte) :

- 1 tasse (250 ml) de lait tiède
- 2 œufs
- 1/3 de tasse (85 ml) de beurre fondu
- 4 tasses et demie (1125 ml) de farine tout-usage
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe de levure sèche (active)

Ingrédients de la garniture :

- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 2 cuillères à soupe et demie de cannelle en poudre
- 1/3 de tasse (85 ml) de beurre

Ingrédients pour le glaçage :

- 1/2 tasse (125 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre ramolli
- 1 tasse et demie (375 ml) de sucre à glacer
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- une pincée de sel

Préparation :

1. Il faut commencer par faire la pâte. Dans un grand bol, faites dissoudre la levure dans le lait tiède. Puis, ajouter le sel, le sucre, le beurre, les œufs ainsi que la farine. Bien mélanger.
2. Avec les mains légèrement farinées, pétrissez la pâte vigoureusement afin d'en faire une belle boule.
3. Déposez la boule dans un bol légèrement huilé et couvrez d'un linge à vaisselle propre pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la boule ait doublé de volume.
4. Dans un bol, mélanger la cassonade et la cannelle.
5. Étirez la pâte pour en faire un rectangle d'environ 40 x 50 cm.
6. Badigeonner la pâte avec 1/3 de tasse de beurre et saupoudrer la pâte avec le mélange de cannelle.
7. Roulez la pâte et coupez-la pour faire 12 brioches de la même grosseur.
8. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
9. Faites dorer vos pains brioches pendant environ 15 minutes.
10. Profitez de la cuisson pour sortir un petit bol et y mélanger le fromage à la crème, le beurre, le sucre à glacer, la vanille et une pincée de sel. C'est votre glaçage.
11. Lorsque les brioches sortent du four, verser le délicieux mélange sur les petits pains.
12. Vous pouvez les congeler.

Bon appétit! 😊

“ *Aujourd'hui, je vous présente une recette absolument délicieuse qu'on ne se prépare vraiment pas assez souvent. Et ça adonne bien, car on est en plein dans le bon temps de l'année pour se préparer des gâteries!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)