

### **Cinnamon buns with icing**



(pour 10)

*450 g de farine  
1 sachet de levure du boulanger déshydratée  
5 cl d'eau tiède  
15 cl de lait écrémé tiède  
30 g de sucre  
1 œuf  
4 cs de beurre mou  
1 pincée de sel*

Garniture :  
*4/5 cs de lait  
Cannelle  
brown sugar  
1 pincée de noix de muscade  
raisins secs (facultatif)*

Glaçage :  
*3/4 tasse de sucre glace  
1/2 cc d'extrait de vanille liquide  
1/4 cc d'extrait d'amande amère  
1 pincée de cannelle*

Dans une jatte, versez la farine tamisée, le sucre et la levure. Ajoutez l'œuf puis le lait et travaillez en boule. Incorporez le beurre et travaillez la pâte à la main 5 minutes. Posez dans une jatte graissée légèrement à l'aide d'un spray d'huile. Chauffez le four à température minimale pendant 2 minutes, puis éteignez-le et placez la pâte recouverte d'un torchon propre dans le four. Laissez gonfler jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1h).

Étalez ensuite la pâte sur un plan légèrement farine en un rectangle de 25x35 cm. Brossez la surface avec du lait. Saupoudrez d'une quantité généreuse de cannelle puis d'un tout petit peu de noix de muscade. Étalez ensuite une bonne couche de sucre brun (préalablement humidifié puis défait à la fourchette s'il forme des blocs).

Roulez la pâte sur elle-même pour former un roule. Découpez 10 escargots d'environ 2.5 cm de largeur. Déposez-les dans un plat légèrement graissé de façon à ce qu'ils se touchent à peine.

N.B : Le sucre va un peu s'échapper, récupérez-le et posez-le sur les escargots une fois dans le plat.

Si vous le voulez, vous pouvez faire gonfler des raisins secs et les déposer sur le sucre avant d'enrouler la pâte. Je préfère sans, j'en ai donc juste rajouté quelques uns sur le dessus des buns pour décorer.

Couvrez d'un chiffon propre et faites gonfler à nouveau (selon la même méthode) jusqu'à ce que les escargots doublent de volume et se touchent complètement (environ 1 h).

Préchauffez le four à 175 °C. Faites cuire environ 20/25 minutes où jusqu'à ce que le dessus des buns soit légèrement doré. Si vous les pressez du doigt, ils doivent rebondir.

Sortez du four et laissez refroidir 5/10 minutes.

Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace, les extrait de vanille et d'amande et la cannelle. Ajoutez suffisamment de lait pour obtenir un glaçage assez épais. Etalez sur les buns.

Ces buns sont meilleurs le jour même mais seront bons le lendemain aussi si vous les conservez recouvert d'un film alimentaire. Ils se congèlent aussi très bien. Réchauffez-les 20/30 secondes au microondes par exemple avant de les déguster ou laissez-les dégeler à température ambiante.