

Kanelbullar - Petits pains suédois à la cannelle

Cuisine du monde / dessert

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
12



Prix
\$



Préparation
20min



Cuisson
15min

Vendredi pâtisserie!

Hålla On se fait aujourd'hui un petit plaisir sucré avec ces petits pains suédois à la cannelle! Ils peuvent être présentés sous la forme de rouleaux ou de noeuds, je te propose ici les noeuds qui sont plus marrants de mon point de vue et reste plus longtemps moelleux. Ils sont absolument délicieux encore tièdes tels quels, ou alors avec une boule de glace vanille pour un goûter ou un brunch gourmand à souhait! Pour la finition, tu as plusieurs choix, le plus traditionnel est un simple glaçage au sucre glace, il est aussi possible de les saupoudrer d'un mélange de beurre, sucre brun et cannelle pour les caraméliser ou alors simplement d'un peu de sucre perlé! J'ai choisi ici la seconde option.

Liste des ingrédients

Pour la pâte

2 dl. de lait

55 g. de beurre

7 g. de levure sèche

55 g. de sucre

325 g. de farine

1 cc. de cardamome

1 gousse de vanille

1 oeuf

1 pincées de sel

Pour la garniture

60 g. de beurre pommade

50 g. de sucre glace

1 cs. de cannelle en poudre

Pour le croustillant

2 cs. de beurre fondu

100 g. de sucre brun

1 cc. de cannelle

Étapes de préparation

1

Fais fondre le beurre dans une casserole, ajoute le lait et la gousse de vanille coupée en deux dans la longueur. Fais légèrement chauffer le mélange pour qu'il soit tiède.



2

Dans un grand bol, mélange la farine, le sucre, la cardamome et le sel. Réalise un puits au centre du mélange de farine, verses-y le lait tiède et la levure (sans la vanille). Mélange au crochet à pain 5-8 minutes pour avoir une pâte homogène et élastique.



3

Forme une boule et place dans un saladier légèrement huilé, couvre et laisse gonfler 1h30 -2h heures dans un endroit sombre et chaud.



4

Réalise la garniture en combinant tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.



5

Chasse l'air de la pâte en la tapant du poing, place-la sur un plan de travail fariné et abaisse la pâte en forme de rectangle à 3 mm. d'épaisseur puis répartis la garniture dessus.



6

Plie la pâte en deux dans la longueur puis détaille environ 12 rubans de pâte. Réalise des torsades avec les rubans avant de les lier en forme de noeuds pas trop serrés. Ils n'ont pas besoin d'être parfaits. Badigeonne-les avec un peu d'oeuf battu.



7

Pour le croustillant, mélange le beurre fondu, le sucre et la cannelle et saupoudre les pains de cette préparation.



8

Place-les sur une plaque chemisée de papier cuisson et enfourne pour 10-15 minutes de cuisson à 190°C. Laisse refroidir légèrement avant de les déguster! Bon app'

