

Brioche roulées à la cannelle

Pour une douzaine de briochettes :

- Pâte à brioche :

- 130ml de lait
- 350g de farine T55
- 1 oeuf battu
- 1 c.c. de levure
- 1 c.c. de sel
- 40g de beurre
- 30g de sucre

- Garniture :

- 20g de beurre fondu
- 20g de sucre
- 2 c.c. de cannelle (ou plus)
- 100g de raisins secs

1. Mettez les ingrédients dans la MAP. Choisissez le programme "pâte".
2. Une fois le programme terminé, sortez le pâton, étalez-le en rectangle. Badigeonnez de beurre fondu, parsemez de sucre et de cannelle. Recouvrez des raisins secs. Roulez en boudin.
3. Coupez une douzaine de tranches. Posez-les dans des moules à muffins ou à briochettes.
4. Laissez lever pendant 1 heure.
5. Badigeonnez de lait ou de jaune d'œuf pour les dorer.
6. Enfournez dans un four préchauffé à 180°C et laissez cuire une vingtaine de minutes.