



Roulés à la canelle

Laissez les bons moments rouler avec ces délicieux roulés à la canelle !

Préparation

1. Préchauffez le four à 220 ° C. Versez la farine, une pincée de levure et de sel dans un saladier.
2. Faites chauffer le lait d'amande Alpro, ajoutez y le reste de la levure avant de laisser reposer 5 minutes. Ajoutez y ensuite la compote de pommes et le sucre, puis remuez lentement avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte collante. Saupoudrez un peu de farine sur votre comptoir et pétrissez la pâte afin d'obtenir une boule. Couvrir et laisser lever dans un bol préalablement fariné pendant 20-30 minutes.
3. Hachez le mélange de noix finement et mélangez-le avec les autres ingrédients qui constitueront la farce. Saupoudrez de nouveau de farine et roulez la pâte en une tranche d'environ un demi-centimètre d'épaisseur.
4. Etalez-y la farce, puis formez vos roulés. Disposez -les dans un plat beurré de façon à ce qu'ils ne se déroulent pas (collez-les les uns aux autres). Laissez les cuire au four pendant 20-25 minutes.
5. Pendant ce temps, vous pouvez réaliser la garniture en mélangeant l'Alpro Nature avec le sucre glace, que vous étalerez, une fois cuits, sur vos roulés à la canelle. Miam!



4 pièces



40min



Ingrédients

- 300 ml de lait d'Amande Alpro
- 500g de farine d'épeautre
- 1 sachet de levure
- 1 cs de sucre
- 7 cs de compote de pommes
- 1 cc de cannelle
- 1 pincée de sel
- Pour la farce:
 - 150g de compote de pommes
- 1 cs de cannelle
- 2 cs de sirop d'érable
- 75g de mélange de noix hachées (noisettes, amandes noix de pécan,...)
- Pour la garniture:
 - Sucre glace
 - Alternative végétale au yaourt Alpro Nature

À base de

Amande Original



Nature

