



Pancakes suédois - cinnamon rolls

Des pancakes à la cannelle, créés par @FashionCooking (gagnante du Meilleur Pâtissier)

Préparation

1. Mélangez la farine, la levure, le bicarbonate et le sel. Battez les œufs à part puis incorporez-les à la première préparation. Versez la boisson Soja original petit à petit en fouettant. Laissez reposer cette pâte pendant environ 15 min.
2. Préparez la garniture à la cannelle : mélangez le beurre fondu, le sucre et la cannelle. Versez ce mélange dans un biberon à sauce. Au moment de l'utiliser, vérifiez que cela coule bien. Si besoin repassez-le qq secondes aux micro-ondes et secouez puis vérifiez à nouveau.
3. Préparez le glaçage : mélangez le beurre fondu, l'alternative au yaourt et le sucre glace. Couvrez et réservez.
4. Faites chauffer une grande poêle avec peu d'huile végétale. Lorsque la poêle est très chaude, versez 1 louche de pâte pour former 1 pancake. A l'aide du biberon à sauce, versez une spirale de garniture cannelle sur la pâte.
5. Laissez cuire 2-3min jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface des pancakes. Puis retournez-les et laissez cuire environ 2min de l'autre côté.
6. Servez les pancakes fourrés encore tièdes et versez par-dessus le glaçage.



4 portions



30min

Ingrédients

- PÂTE A PANCAKE :
 - 200g de farine
 - 2 œufs
 - 25 cl de boisson Soja Original Alpro
 - 12 g de levure chimique
 - 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
 - 1 pincée de sel
- GARNITURE A LA CANNELLE :
 - 40 g de beurre demi-sel fondu
 - 60 g de sucre extra fin
 - 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- GLAÇAGE :
 - 55 g de beurre fondu
 - 55 g d'alternative au yaourt Nature Alpro
 - 150 g de sucre glace

À base de

Soja Original

