



## Cinnamon rolls au chocolat

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

Recette pour 12 roulés

### Ingrédients

- 310 g de farine de blé
- 6 cl de lait de noisette
- 5 cl d'eau
- 1 œuf
- 1 c. à soupe d'huile
- 1/2 sachet de levure boulangère Sainte Lucie
- 1 pincée de sel fin Sainte Lucie
- 10 g de sucre roux
- 1 c. à soupe d'eau
- 2 c. à soupe de cannelle moulue Sainte Lucie
- Pâte à tartiner de votre choix
- 100 g de pépites de chocolat noir Sainte Lucie

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un bol, mélangez le sucre, la levure et l'eau et laissez reposer 10 minutes environ.
3. En attendant, mélangez la farine, le lait, l'eau, l'œuf, l'huile et le sel.
4. Ajoutez le mélange « Sucre, levure et eau », puis mélangez.
5. Pétrir la pâte avec vos mains, formez une boule et laissez reposer la pâte en la recouvrant d'un torchon minimum 30 minutes.
6. Farinez le plan de travail et étalez la pâte en forme rectangulaire.
7. Tartinez la pâte, de pâte à tartiner, saupoudrez de cannelle et y ajoutez les pépites de chocolat.
8. Roulez la pâte sur elle-même afin de former un boudin.
9. Coupez la pâte en part égale.
10. Dans un moule recouvert de papier cuisson, placez les roulés en y laissant un petit espace entre chaque roulé.
11. Recouvrez votre moule d'un torchon et laissez de nouveau reposer la pâte minimum 30 min.
12. Badigeonnez les roulés d'un peu de lait.
13. Mettez au four à 180°C pendant 25 minutes.