

Rouleaux Biscoff®

10 étapes
12 portions

Grands, doux, délicieux et chargé d'une tartinée et d'un crumble lisse de Biscoff®. Ces petits pains émerveilleront tout le monde!

Ingrédients

Pâte

560 g de farine + extra pour le dépoussiérage
240 g de lait chaud
100 g de sucre grainé/sucre en eau de sucre
70 g de beurre ramolli non salé
10 g de levure sèche
2 œufs
2 cuillères à café de sel
1/4 de cuillère à café de bicarbonate de soude

Remplissage

150 g de biscuits Biscoff®, écrasés (ou crumble de biscuits Biscoff® prêts)
150 g de cassonade
100 g de beurre non salé fondu

Couverture

4-5 cuillères à soupe de pâte à tartiner Biscoff®, fondu
2 cuillères à café de sucre glace

Préparation

1. Versez le lait tiède dans le bol du robot muni du fouet et saupoudrez la levure. Mélangez à la cuillère et laissez reposer 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez les œufs, le beurre et le sucre, puis mélangez.

2. Remplacez le fouet par le crochet pétrisseur. Ajoutez le sel et la farine en plusieurs fois, en commençant par les trois quarts. Pétrissez à vitesse élevée 7 à 10 minutes. La pâte doit rester collante et adhérer aux parois: n'ajoutez pas davantage de farine à ce stade.

3. Graissez un grand saladier, déposez-y la pâte et couvrez d'un torchon. Laissez lever dans un endroit chaud 30 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

4. Mélangez les biscuits Biscoff® émiettés, la cassonade et le beurre fondu.

5. Farinez le plan de travail et étalez la pâte en rectangle. Répartissez la préparation Biscoff® à la spatule, en laissant une petite bordure libre. Roulez fermement la pâte dans le sens de la longueur.

6. Répartissez la préparation Biscoff® à la spatule, en laissant une petite bordure libre. Roulez fermement la pâte dans le sens de la longueur.

7. Découpez 12 tronçons égaux et disposez-les sur une plaque graissée, éventuellement en forme de sapin. Couvrez et laissez lever 20 à 30 minutes.

8. Préchauffez le four à 170 °C.

9. Enfournez 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les roulés soient légèrement dorés et cuits à cœur. Laissez-les tiédir.

10 Réchauffez la pâte à tartiner Biscoff® au micro-ondes jusqu'à ce qu'elle soit fluide, puis versez-la sur les roulés. Servez chaud, saupoudré de sucre glace.