



Scones briochés à la cannelle



PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 20 MIN

Ces scones feront le régal des amateurs de brioches à la cannelle. Notre recette combine deux classiques : les brioches à la cannelle et les scones feuilletés au beurre. Pour obtenir un goût encore plus divin, garnissez-les d'un glaçage au fromage à la crème.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

15 PORTIONS

- 1 tasse plus 2 c. à thé de lait, divisées
- 1 œufs
- 2 1/2 tasses de farine, divisées
- 1 c. à soupe de sucre granulé
- 1 c. à soupe de poudre à pâte *Magic*
- 1/2 tasse plus 2 c. à soupe de beurre froid, divisées
- 1/4 tasse de cassonade tassée
- 1 c. à soupe de cannelle
- 3/4 tasse de produit de fromage à la crème *Philadelphia*
- 1/4 tasse de produit de fromage à la crème *Philadelphia*

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 425 °F.

Étape 2

Battre à la fourchette 1 t du lait et l'œuf jusqu'à homogénéité. Mélanger 2 1/4 t de la farine, le sucre granulé et la poudre à pâte dans un grand bol. Râper 1/2 t du beurre dans le mélange de farine; remuer à la fourchette jusqu'à homogénéité. Ajouter le mélange d'œufs; remuer pour obtenir une pâte molle.

Étape 3

Saupoudrer le reste de la farine sur une surface de travail. Pétrir la pâte sur la surface farinée pour former une boule molle. Abaisser la pâte en un rectangle de 12 x 10 po avec un rouleau à pâtisserie. Faire fondre le reste du beurre; badigeonner la pâte. Mélanger la cassonade et la cannelle; parsemer la pâte de ce mélange. Rouler la pâte serré, en commençant par un côté long.

Étape 4

Couper la pâte en 15 morceaux; mettre sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Cuire de 18 à 20 min ou jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée. Battre le sucre à glacer, le fromage à la crème et le reste du lait jusqu'à homogénéité. Verser sur les scones.

Conseils des Cuisines Kraft



Une touche d'éclat

Avant de rouler la pâte, parsemez-la de 1/2 t de pacanes hachées.

Calories	210
% valeur quotidienne	
Matières grasses 10 g	15 %
Matières grasses saturées 6 g	30 %
Cholestérol 35 mg	
Sodium 150 mg	6 %
Glucides 28 g	9 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 11 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	10 %
Vitamine C	0 %
Calcium	8 %
Fer	8 %

Portions

15 portions de 1 scone (86 g) chacune