



Cranberry rolls



INGRÉDIENTS

Pour **8 portions**:

PÂTE:

- 300 g de farine fermentante
- 4 c. à c. de poudre au sucralose (= 4 c. à c. de sucre)
- ½ c. à c. de cannelle en poudre
- 100 g de beurre fondu
- 2 jaunes d'œuf
- 200 ml de lait

GARNITURE:

- 100 g de canneberges
- 3 c. à s. d'eau
- 2 c. à s. de jus d'orange frais
- 4 c. à c. de poudre au sucralose (= 4 c. à c. de sucre)

PRÉPARATION

Mettre les canneberges, l'eau, le jus d'orange et la poudre au sucralose dans une casserole. Porter à ébullition. Faire ensuite mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Mixer la préparation et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C. Mettre tous les ingrédients pour la pâte dans le bol d'un mixer. Pétrir à l'aide de votre mixer muni de crochets à pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Enduire votre plan de travail d'un peu de farine et déposer votre boule de pâte douce et souple. Étaler à l'aide d'un rouleau pour obtenir un rectangle.

Recouvrir la pâte de canneberges. Enrouler la préparation à partir du long côté du rectangle pour obtenir un gros rouleau. Couper en parts égales. Beurrer un plat à mettre au four. Enfourner les rolls pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les retirer du four. Déguster les rolls encore chauds.



*par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu