

Biscuits de brioche à la cannelle

Par Amy Symington, *The Long Table Cookbook: Plant-based Recipes for Optimal Health*

Portions : 24



Crédit photo : Darren Kemper

Ingrédients	Quantité	Mesure
Huile de noix de coco	1	tasse
Sirop d'érable	½	tasse
Extrait de vanille	1	c. à thé
Farine d'épeautre	2 ½	tasses
Graines de lin, moulues	2	c. à soupe
Sel	½	c. à thé
Garniture à la cannelle		
Huile de noix de coco	3	c. à soupe
Farine d'épeautre	2	c. à soupe
Cannelle	1	c. à soupe
Sirop d'érable	2	c. à thé
Extrait de vanille	1	c. à thé
Glaçage de crème de cajou		
Noix de cajou	1	tasse
Eau	¼	tasse
Sirop d'érable	3	c. à soupe
Huile de noix de coco	2	c. à soupe
Extrait de vanille	1	c. à thé



Biscuits de brioche à la cannelle (suite)

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapiser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans un bol moyen, à l'aide d'un batteur à main, mélanger l'huile de noix de coco, le sirop d'érable et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit complètement combiné, environ 2 minutes.
3. Ensuite, dans un grand bol, mélanger la farine, les graines de lin et le sel. À l'aide du mélangeur à main, mélanger lentement les ingrédients humides dans le sec.
4. Transférer la pâte sur une surface plane, sèche et farinée. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte en un carré de 12" x 12".
5. Ensuite, dans un petit bol, fouetter ensemble la garniture à la cannelle. À l'aide d'une spatule coudée, étaler uniformément la garniture sur la pâte en couvrant toute la surface jusqu'aux bords. Rouler la pâte en une bûche serrée, envelopper dans du papier sulfurisé et placer au congélateur pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit ferme et se découpe en tranches.
6. Une fois que la pâte est ferme, coupez la bûche en 24 biscuits réguliers et placez-les sur des plaques à pâtisserie.
7. Cuire au four pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Retirer du four et laisser refroidir sur une grille de refroidissement.
8. Pendant ce temps, dans un robot culinaire, ajoutez tous les ingrédients du glaçage. Mélanger jusqu'à consistance lisse et garnir les biscuits.

Conseils

- 1) Si vous envisagez d'emballer ces biscuits, laissez le glaçage durcir au préalable. Alternativement, vous pouvez emballer les biscuits et le glaçage séparément et garnir les biscuits avant de manger/servir.

