

# TOURBILLON DE CANNELLE

CONGÉLER EN BÛCHE OU APRÈS CUISSON - POSSIBILITÉ DE LES GLACER

**LA MEILLEURE ALTERNATIVE D'UNE BRIOCHE À LA CANNELLE FRAÎCHE !**

UTILISANT LA FARINE À TOUT-USAGE SANS GLUTEN DWG



*Delicious  
Without Gluten®*

**PORTIONS 27 BISCUITS  
OU 2 ROULEAUX**

**PRÉPARATION 20 MIN**

**CUISSON 8 MIN**

## Ingrédients:

**1 1/2** tasse de margarine non salée

**1/2** tasse de cassonade tassée

**1** c. à thé d'extrait de vanille

**1** oeuf

**1 1/4** tasses de farine tout usage sans gluten DWG (200 g)

**1** c. à thé de levure chimique

**1/4** c. à thé de sel

**1/2** c. à café de cannelle moulue

**1** c. à café d'eau

## GARNITURE:

**2** c. à soupe de margarine ramollie

**1/4** tasse de cassonade tassée

**1** c. à thé de cannelle moulue

## GLAÇAGE:

**1** tasse de sucre glace (125 g)

**1** c. à thé d'extrait de vanille supplémentaire  
et/ou d'extrait de fromage à la crème

**1** c. à soupe plus

**1** c. à thé d'eau

## Préparation:

- Placer la margarine et le sucre dans un grand bol à mélanger et battre jusqu'à consistance légère et mousseuse.
- Ajouter l'œuf, l'extrait de vanille, l'eau, la farine, la levure chimique, la cannelle et le sel. Bien mélanger jusqu'à ce que tout soit uniforme.
- Placez la pâte à biscuits dans un sachet de pellicule plastique en forme de rectangle. Réfrigérer pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit suffisamment ferme pour pouvoir être travaillé.
- Farinez le plan de travail et étalez la pâte à biscuits sur environ 8" x 10".
- **Pour la garniture :** ramollissez le beurre/margarine jusqu'à ce soit facile tartinables. Badigeonner avec un pinceau à pâtisserie la pâte à biscuits.
- Mélangez la cassonade et la cannelle pour la garniture. Répartir entièrement sur la margarine/beurre.
- Rouler la bûche, l'envelopper dans une pellicule plastique et la placer au congélateur jusqu'à ce qu'elle durcisse.
- Coupez les biscuits à  $1/4$ " d'épaisseur
- Préchauffer le four à 350°F et déposer les biscuits sur un papier parchemin plaque à pâtisserie tapissée. Cuire au four pendant 7 à 8 minutes. La pâte devrait commencer à devenir légèrement doré. Je les préfère moelleux à croquants. Transférez vers un grille pour refroidir.

