



## Brioche à la cannelle rapide

Réchauffez-vous cet hiver avec ces délicieuses brioches à la cannelle sans levure!

### Ingrédients

#### Pour la pâte:

3 tasses (750 ml) de farine tout usage  
¼ tasse (60 ml) de sucre  
2 ½ c. à thé (12 ml) de poudre à pâte  
½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude  
½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue  
½ c. à thé (2 ml) de sel  
¼ tasse (60 ml) de beurre, fondu  
1 tasse (250 ml) de lait de beurre  
¼ tasse (60 ml) de lait

#### Pour la garniture:

1 tasse (250 ml) de cassonade  
1 c. à soupe (15 ml) de cannelle moulue  
¼ tasse (60 ml) de beurre, ramolli



### Préparation

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Beurrer une assiette à tarte de 10 po ou un plat de cuisson de 13 x 9 po (33 x 23 cm) et mettre de côté.

Dans un petit bol, mélanger la cassonade et la cannelle moulue. Réserver.

Dans un bol moyen, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle moulue et le sel. Dans une tasse à mesurer les liquides, ajouter le lait de beurre et le lait. Y ajouter le beurre fondu et mélanger. Incorporer le mélange liquide aux ingrédients secs jusqu'à ce qu'ils soient à peine mélangés. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule. Ajouter un peu de farine si la pâte est trop collante.

Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte pour obtenir un rectangle. Étaler le beurre ramolli sur la pâte et couvrir avec le mélange de cassonade. Rouler la pâte en commençant par l'extrémité la plus longue du rectangle. Couper en tranches. Répartir les tranches côté coupé vers le haut dans le plat de cuisson.

Cuire au four pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Laisser tiédir 5 minutes avant de servir.

Bon appétit!