



# Zone enfants



Mots cachés:  
La Saint-Valentin

ADORE  
AIMER  
AMIS  
AMOUR  
BEC  
BISOU  
BONBONS  
BOUQUET  
CADEAU

CALIN  
CHERI  
CHOCOLAT  
COEUR  
CUPIDON  
DEVOUEMENT  
EROS  
FEVRIER  
FLEURS

LETTRE  
NOUNOURS  
POEME  
ROMANCE  
ROMEO  
ROSE  
ROUGE  
TRESOR  
VALENTIN

## Une douce gâterie pour la Saint-Valentin : Rouleaux de cannelle en forme de cœur



Le glaçage à l'érable et la forme spéciale de ces rouleaux à la cannelle en font un classique encore plus doux - n'oubliez pas de les faire avec amour !

Temps de préparation 15 minutes  
Temps de cuisson 30 minutes

### Ingrédients

#### LA PÂTE

- 2 tasses de farine (260 grammes)
- 1 cuillère à soupe de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/4 de tasse de beurre froid (50 grammes) – si vous utilisez du beurre non salé, ajoutez 1/4 de cuillère à thé de sel
- 3/4 de tasse de lait (180 grammes)

#### GARNITURE

- 1 tasse de cassonade (légèrement tassée) (180 grammes)
- 1 à 2 cuillères à thé de cannelle (si désiré)
- 1/3 de tasse de beurre ramolli (70 grammes) - vous devez le sortir du réfrigérateur une heure ou deux à l'avance, sinon il sera trop difficile à étaler sur votre pâte

#### GLAÇAGE À L'ÉRABLE (facultatif)

- 1/2 tasse de sucre glace (60 grammes)
- 1/2 cuillère à thé de vanille
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1/2 à 1 cuillère à soupe de crème ou de lait

#### INSTRUCTIONS

Préchauffez votre four à 350°F. Graisser légèrement et fariner un moule à muffins.

Prenez votre beurre froid (assurez-vous qu'il soit resté un certain temps au réfrigérateur, sinon il sera difficile à travailler) et, à l'aide du côté le plus large d'une râpe à pâtisserie, râpez-le dans un petit bol (attention à vos

doigts !). Dans un plus grand bol, fouettez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajoutez le beurre et mélangez-le bien avec vos mains. Ensuite, ajoutez le lait et mélangez avec une fourchette jusqu'à ce que le mélange devienne une pâte molle, retournez-le sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés (ne pétrissez pas trop, sinon ils risquent de durcir).

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie fariné, étalez la pâte en un rectangle d'environ 1/8 de pouce d'épaisseur.

L'étape suivante consiste à préparer la garniture avant de donner à la pâte la forme d'un cœur.

#### GARNITURE

Dans un petit bol, mélangez la cassonade et la cannelle.

Étalez votre beurre ramolli sur votre rectangle de pâte et saupoudrez du mélange cassonade/cannelle en tapotant légèrement. À l'aide d'un couteau ou d'un coupe-pizza, coupez votre pâte en bandes d'un pouce (en coupant d'un côté à l'autre de manière à ce que les bandes soient plus longues que si vous les coupiez d'avant en arrière). En travaillant sur une bande à la fois, roulez les deux extrémités l'une vers l'autre de manière à former deux spirales qui se rejoignent au milieu de la bande de pâte. Pressez les deux spirales ensemble pour former le haut du cœur, puis pincez le bas pour faire un point. Placez délicatement le rouleau dans le moule préparé et répétez l'opération avec le reste des bandes. Faites cuire au four pendant environ 30 à 35 minutes (ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés). Pendant qu'elles sont dans le four, vous pouvez faire votre glaçage à l'érable.

#### GLAÇAGE À L'ÉRABLE

Dans un petit bol, mélanger le sucre en poudre, la vanille et le sirop d'érable. Si la préparation est trop épaisse (elle doit être assez liquide pour être versée sur les rouleaux), ajoutez 1/2 cuillère à soupe de crème ou de lait, mélangez jusqu'à ce que le tout soit lisse.

Une fois vos petits pains sortis du four, laissez-les refroidir complètement avant de les glacer.

Faites correspondre les parties du haut et du bas des photos.

(Les réponses sont en bas !)

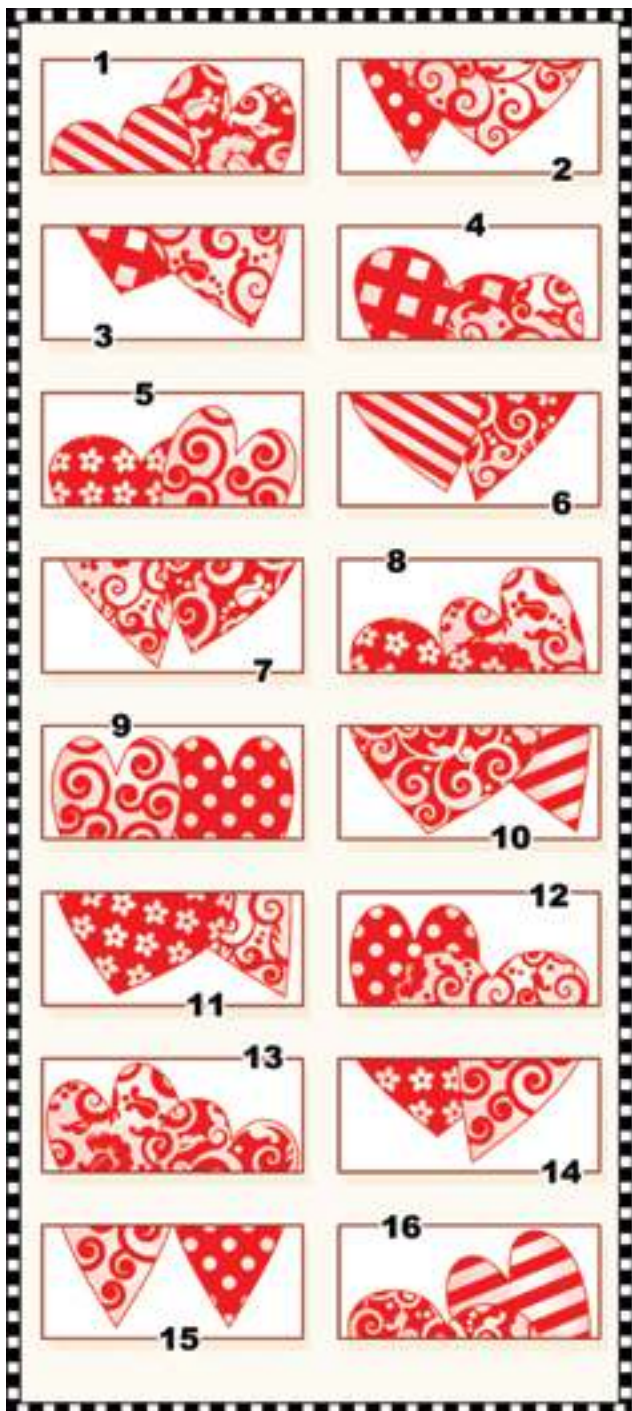
Exemple :



+



=



7-13-06-11-9-15-10-16  
1-6-2-12-3-4-5-14