

# Brioches à la cannelle



## Ingrédients pour 20 brioches

3 1/4 tasse de farine

1 sachet de levure ou 1 cuillère  
à soupe

1/4 tasse de sucre – 1/2 cuillère à thé sel – 3/4 tasse de lait – 1/4 tasse d'eau

1/4 tasse + 1/3 tasse de beurre – 1 oeuf battu – 2/3 tasse de cassonade

1 cuillère à soupe de cannelle sucrée – 1/2 t. ou plus de noix de pécan

## Étapes

Mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre.

Dans une casserole, faire chauffer le lait, l'eau et 1/4 de tasse de beurre jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Ajouter l'oeuf battu.

Bien mélanger avec les mains. Ajouter un peu de farine au besoin.

Placer la pâte sur le plan de travail et pétrir pendant 5 minutes.

Étendre la pâte avec le rouleau pour faire un carré d'environ 38cm de largeur.

Étendre le beurre restant sur la pâte, puis mélanger la cassonade et la cannelle et étendre sur la pâte. Rouler, et découper des tranches.

Déposer dans un moule, et faire lever pendant 2 à 3 heures. Faire cuire pendant environ 10 minutes, à 180 C.