Rouleaux à la cannelle en pâte feuilletée

Les ingrédients

- 1 Pâte feuilletée HERTA
- 40g de sucre glace
- 3 càs. de sucre roux
- 1 càs. de cannelle
- 1 càs. de beurre fondu

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. Déroulez la **pâte feuilletée HERTA** avec le papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
- Mélangez le sucre roux et la cannelle dans un petit bol. Badigeonnez la pâte feuilletée avec le beurre fondu. Saupoudrez de sucre et de cannelle et roulez soigneusement. Coupez-en 9 morceaux égaux et placez-les sur la plaque de cuisson, côtés coupés vers le haut. Mettez au four pendant 20-25 minutes.
- Pendant ce temps, préparez le glaçage. Dans un petit bol, mélangez le sucre glace avec un peu d'eau jusqu’à obtenir un glaçage lisse de l'épaisseur souhaitée.
- Retirez du four, laissez refroidir puis arrosez avec le glaçage.
- Conseil: faites cuire les roulés à la cannelle dans un moule à muffins. Cela permet de les garder jolis et ronds.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **4**