



Petits gâteaux Rugelah



2h15

TEMPS TOTAL

1h45

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

0

REPOS

494

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte

180 g **Beurre doux**
115 g **Fromage frais à tartiner**
15 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Extrait de vanille**
1 pincée(s) **Sel**
475 g **Farine**

Ingrédients pour la garniture

60 g **Noisette(s) en poudre**
120 g **Chocolat blanc**
2 pincée(s) **Cannelle en poudre**
150 g **Confiture**

Dressage

60 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Battre le beurre et le fromage frais à l'aide du robot mixeur à vitesse moyenne-rapide avec le batteur plat jusqu'à ce que les deux ingrédients soient complètement mélangés.
- 2 Ajouter le sucre, l'extrait de vanille et le sel. Régler le batteur sur vitesse lente. Ajouter les 3/4 de la farine et mixer jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée. Répéter l'opération avec le quart restant.
- 3 Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée. Fariner généreusement vos mains. Malaxer la pâte pendant une dizaine de secondes pour s'assurer que tous les ingrédients sont bien incorporés.
- 4 Séparer et étaler la pâte en deux disques d'environ 2 cm d'épaisseur et les envelopper dans du film alimentaire. Les mettre au réfrigérateur pendant 1 h pour que la pâte durcisse.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Hacher finement le chocolat blanc et les noisettes à l'aide d'un couteau de chef.

- 2 Mélanger la cannelle, le chocolat blanc et les noisettes dans un saladier. Réserver.

Étape 3

Préparation des gâteaux et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Déposer du papier sulfurisé sur deux plaques de cuisson.
- 2 Prendre l'un des disques de pâte, le sortir du film alimentaire et le poser sur une surface légèrement farinée.
- 3 Saupoudrer le dessus de la pâte de farine et étaler la pâte pour former un cercle d'environ 30 cm de diamètre.
- 4 A l'aide d'une spatule métallique, étaler l'équivalent de 2 cuillères à soupe de confiture sur la pâte. Laisser un cercle de 5 cm de diamètre au centre et deux centimètres sur les bords.
- 5 Saupoudrer de garniture aux noisettes. A l'aide d'une roulette à pizza, découper le disque en quartiers, puis chaque quartier en trois tranches, pour un total de 12 morceaux.
- 6 Vous pouvez utiliser un couteau de chef si vous n'avez pas de roulette à pizza.
- 7 En partant du bord le plus large, rouler les rugelahs en faisant attention à ne pas trop serrer pour éviter que la garniture et la confiture ne coulent à l'extérieur.
- 8 Déposer les rugelahs sur la plaque de cuisson en laissant un espace de 2 cm entre chaque. La pointe doit être positionnée vers le bas.
- 9 Donner aux rugelahs la forme de petits croissants en pliant légèrement les bords. Répéter la manœuvre entière avec l'autre disque de pâte.
- 10 Laisser cuire 30 minutes jusqu'à ce que les rugelahs soient bien dorés. A l'aide d'un gant de cuisine, retirer les plaques du four et laisser refroidir.

Étape 4

Dressage

- 1 Une fois refroidis, saupoudrer les rugelahs de sucre glace et servir.