



THE J.M. SMUCKER Co

Rugalachs farcis à la confiture

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 20 mins 40 N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 8 oz emballage (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 3 c. à table (45 mL) de sucre
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- **Garniture:**
- 1 tasse (250 mL) de confiture ou tartinade de fruits Smucker's®
- **Assemblage:**
- 1 œuf, battu
- SUCRE À L'ÉTAT BRUT^{MC}, facultatif

Directions

Step 1:

Dans un grand bol, battre le beurre en crème à vitesse moyenne avec le fromage à la crème et le sucre. Ajouter la farine et battre à faible vitesse jusqu'à homogénéité. Renverser sur une surface farinée et façonner une boule. Couper en quatre et façonner en rectangles. Envelopper chaque rectangle dans une pellicule de plastique. Réfrigérer au moins 2 heures ou jusqu'à 24 heures.

Step 2:

Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 3:

Abaissier un morceau de pâte sur une surface farinée en un rectangle de 11 po x 8 po. Étaler ¼ tasse (50 ml) de confiture, en laissant 1 po (2,5 cm) de bordure autour du rectangle. Rouler comme un gâteau roulé en commençant par le côté long. Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée, côté couture en dessous. Répéter avec le reste de pâte. Réfrigérer 1 heure. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Step 4:

À l'aide d'un couteau dentelé, couper chaque rouleau en tranches de ¾ po (2 cm) d'épaisseur. Déposer les biscuits sur les plaques à pâtisserie préparées. Badigeonner de l'œuf battu et saupoudrer de SUCRE À L'ÉTAT BRUT^{MC}. Faire cuire au four de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés. Laisser reposer sur les plaques 5 minutes avant de transférer sur des grilles pour refroidir.

Images

