**Croustillans suédois à la canelle**

Ingédient :

* 60gr de beurre
* 5 cuillère à soupe de de cassonade
* 1 cuillère à café de canelle
* 4 rectangles de pâte feuilletée

Déroulement de la recette :

Mélanger le beurre (qui a été laissé à chaleur ambiante afin de le ramollir) la cassonade et la canelle à la main.

Tartiner le beurre sur l’ensemble des rectangles de pâte feuilletée.

Rouler la pâte de façon à ce que le beurre ne se voit plus qu’aux extrémités du rouleau. Couper ensuite chaque rouleau en 6 morceaux de taille égale.

Disposer les petits rouleaux sur leurs tranches sur une plaque de cuisson. Vous pouvez faire fondre du beurre et en ajouter un peu sur chaque roulé à l’aide d’un pinceau de cuisine et saupoudrez de cassonnade. Pour terminer, mettez-les dans un four préalablement chauffé à 200°c durant 10min.