 **Rosaces à la cannelle**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/rosaces-a-la-cannelle-p1140551-r.jpg) **Pour 43 Rosaces à la cannelle**

**Les** [**biscuits**](https://recettes.de/biscuits) **:**  
**- 270 g de farine**  
**- 100 g de sucre semoule**  
**- 10 g de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre**  
**- 1 gousse de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **ou ½ càc de vanille en poudre**  
**- 200 g de beurre à température ambiante**  
**- 1 œuf (50g)**  
**La finition :**  
**- 50 g de sucre cristal**  
**- 5 g de cannelle en poudre**

**La plaque du four non graissée ou un tapis en silicone  
la presse biscuits avec l'embout choisi**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger la farine, le sucre, la cannelle et les graines de vanille.  
Incorporer le beurre en parcelles.  
Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.  
Ajouter l'œuf et mélanger pour que la pâte soit bien lisse.  
Faire des boudins de pâte et les introduire dans la presse.  
Déposer les biscuits sur la plaque.  
Mélanger le sucre cristal et la cannelle et en saupoudrer les biscuits.  
Enfourner pour une dizaine de minutes.  
Laisser refroidir avant de ranger les biscuits dans une boîte en métal.