

# Gâteau à la cannelle au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Etapes : 4	Astuces : 12	

## Ingrédients

1kg de farine  
500g de sucre  
300g de beurre  
40g de cannelle  
4 oeufs

## Etapes

Cuisinez de délicieux biscuits au thermomix simple, rapide mais gourmand parfumés à la cannelle, à déguster avec un bon café ou un bon chocolat :

Â»

Mette le sucre, la cannelle, la farine et les oeufs dans le bol du thermomix puis réglez 30s sur la vitesse 3.

Â»

Ajoutez le beurre et mixez 1 minute sur vitesse 2 en mode épi.

Â»

Laissez reposer 2h.

Â»

Disposez la pâte dans des moules et enfournez 15 minutes à 180°.

Vous pouvez faire cette recette thermomix avec vos enfants. Ils vont se régaler. Miam ;)