

# Cinnamon Roll Pancakes

## with Crispy Bacon

40 Minutes

### Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

### Bust out

Baking sheet, 2 medium bowls, measuring spoons, zester, aluminum foil, spatula, large bowl, parchment paper, small bowl, measuring cups, whisk, large non-stick pan, paper towels

### Ingredients

	2 Person
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Ground Cinnamon	2 tsp
Milk	237 ml
Egg	1
Baking Powder	1 tbsp
Brown Sugar	9 tbsp
Icing Sugar	½ cup
Cream Cheese	86 g
Bacon Strips	100 g
Lemon	1
Butter*	
Salt*	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### Cook bacon and make pancake batter

- Arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet. Bake **bacon** in the **top** of the oven until crispy and cooked through, 8-12 min.\*\*
- Transfer to a paper towel-lined plate.
- Whisk together **flour**, **1 tbsp brown sugar**, **baking powder** and **¼ tsp salt** in a large bowl.
- Add **egg**, **milk** and **2 tbsp water**, then whisk to combine. Set aside. (**NOTE:** To create fluffy pancakes, avoid over-whisking batter!)



### Cook pancakes

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **1 tbsp butter**, then swirl the pan until melted. Using **¼ cup batter for each pancake**, scoop **batter for 3 pancakes** into the pan.
- Carefully cut a small opening in one corner of the cinnamon sugar bag. Hold the opened end of the bag over **one pancake** at a time and gently squeeze the bag. Pipe **cinnamon sugar** in a swirl pattern across **each pancake**, leaving enough space around edges that filling doesn't touch the pan. (**NOTE:** The swirls will be messy!) Cook on one side until mostly cooked through, 3-4 min.



### Make cinnamon swirl and cream cheese glaze

- Melt **3 tbsp butter** in the microwave in a small bowl. Combine **melted butter**, **½ cup brown sugar** and **1 ½ tsp cinnamon** in a medium bowl, using a spatula, until a thick paste forms.
- Transfer **cinnamon sugar mixture** to a ziplock bag, then seal tightly.
- Zest, then juice **lemon**.
- Combine **cream cheese**, **icing sugar**, **lemon zest**, **1 ½ tsp lemon juice** and **1 tbsp water** in another medium bowl, then whisk to combine. Set aside.



### Finish and serve

- When bubbles begin to form on a **pancake's** surface, flip with a spatula. Cook until golden-brown, 1 min. (**TIP:** Reduce heat to medium-low if pancakes are browning too quickly!)
- Transfer **pancakes** to a plate, then cover with foil to keep warm.
- Carefully wipe the pan clean with paper towels.
- Repeat with **1 tbsp butter** per batch and **¼ cup batter** per **pancake** until no batter remains.
- Divide **pancakes** and **bacon** between plates, then drizzle **cream cheese glaze** over **pancakes**.

# Pancakes façon brioches à la cannelle

avec bacon croustillant

40 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, spatule, grand bol, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Cannelle moulue	2 c. à thé
Lait	237 ml
Œuf	1
Poudre à pâte	1 c. à soupe
Cassonade	9 c. à soupe
Sucre à glacer	½ tasse
Fromage à la crème	86 g
Tranches de bacon	100 g
Citron	1
Beurre*	
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



## 1 Cuire le bacon et préparer la pâte

• Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche. Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit\*\*.

• Transférer dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

• Dans un grand bol, fouetter la **farine**, **1 c. à soupe de cassonade**, la **poudre à pâte** et **¼ c. à thé de sel**.

• Ajouter l'**œuf**, le **lait** et **2 c. à soupe d'eau**, puis bien mélanger en fouettant. Réserver. (**REMARQUE** : Pour des pancakes moelleux, éviter de trop fouetter la pâte!)



## 3 Cuire les pancakes

• Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.

• Ajouter **1 c. à soupe de beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. Verser la **pâte** dans la poêle pour **3 pancakes** à la fois, en utilisant **¼ tasse de pâte** pour **chaque pancake**.

• Découper délicatement une petite ouverture dans un coin du sac de **garniture à la cannelle**. Presser doucement le sac au-dessus des **pancakes**. Répartir la **garniture à la cannelle** sur les **pancakes** en formant des tourbillons, en laissant suffisamment d'espace autour des bords pour que la **garniture** ne touche pas la poêle. (**REMARQUE** : Les tourbillons seront irréguliers!) Cuire d'un côté de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pancakes** soient presque cuits.



## 2 Préparer la garniture et le glaçage

• Dans un bol allant au micro-ondes, fondre **3 c. à soupe de beurre**. Dans un bol moyen, combiner le **beurre** fondu, **½ tasse de cassonade** et **1 ½ c. à thé de cannelle**, puis bien mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'une **pâte épaisse** se forme.

• Transférer le **mélange** dans un sac ziplock, puis bien sceller.

• Zester, puis presser le **citron**.

• Dans un autre bol moyen, combiner le **fromage à la crème**, le **sucre à glacer**, le **zeste de citron**, **1 ½ c. à soupe de jus de citron** et **1 c. à soupe d'eau**, puis bien mélanger en fouettant. Réserver.



## 4 Terminer et servir

• Retourner les **pancakes** à l'aide d'une spatule dès que des bulles se forment à la surface. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, jusqu'à ce que les **pancakes** soient dorés. (**CONSEIL** : Réduire à feu moyen-doux si les pancakes brunissent trop rapidement.)

• Transférer les **pancakes** dans une assiette, puis couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.

• Essuyer la poêle avec précaution avec un essuie-tout.

• Répéter les étapes avec le **reste** de la **pâte**, en ajoutant **1 c. à soupe de beurre** chaque fois et **¼ tasse de pâte** par **pancake**.

• Répartir les **pancakes** et le **bacon** dans les assiettes, puis napper de **glaçage au fromage à la crème**.