

Cannelés

Ingédients :

- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre
- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 1/2 l de lait
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 1 sachet de sucre vanillé ou une gousse

Préparation :

Mélangez les œufs entiers, les jaunes et le sucre.

Battez le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine et le rhum, mélangez.

Chauffez le lait avec le beurre et le sucre vanillé (ou la gousse).

Rajoutez à la préparation précédente en remuant jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Laissez reposer 12 heures.

Préchauffez le four à 250° C.

Remplissez les moules à cannelés aux 2/3.

Enfournez pour 10 à 15 minutes à pleine puissance pour faire dorer les cannelés.

Redescendez la température à 140-160° C et poursuivez la cuisson une heure.

Après ce temps, sortez-les du four et laissez-les un peu refroidir avant de les démouler.