Recette des cannelés.

Ingrédients

1/2 l de lait,
200g de sucre,
2 oeufs entiers,
2 jaunes d'oeufs,
5cl de rhum,
1gousse de vanille,
100g de farine,
40g de beurre.

Préparation

Mélanger le sucre + farine.

Ajouter les oeufs + les jaunes.

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.

Ajoutez-le au mélange en deux fois lorsqu'il est refroidi.

Terminer par le rhum.

Réserver au frais 24h.(cette préparation peut se garder au frais 2 à 3 jours).

Garnir les moules cannelés à environ 5mm du haut des moules.

Faire cuire à 240° (th8) pendant 10 mn, puis à 190°(th6) pendant 20 à 30 mn .

Voilà ma recette.

A bientôt bisous.

Maryse