

les recettes d'Alice

Mini cannelé



INGREDIENTS

2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
50 g de beurre
50 cl de lait
250 g de sucre

150g de farine
1 cs d'arôme de vanille
1 cs de rhum



MATERIEL NECESSAIRE

1 moule en silicone



PREPARATION ET REALISATION

Faites bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
Mélangez les œufs et le sucre au fouet puis ajoutez la farine.



Versez le lait sur la pâte et fouettez pour obtenir un mélange sans grumeaux, comme une pâte à crêpes. Laisser refroidir.



Placez la pâte 1 heure au réfrigérateur. Ajoutez le rhum et mélangez bien.



Préchauffez le four, de préférence sur le mode chaleur tournante, à 240 C.(th8)

Remplissez les moules au deux- tiers. Enfourez les cannelés, puis après 5 minutes, baissez le four à 180 C° et laissez cuire 55 minutes



CONSEILS ET ASTUCES

Laissez reposer une nuit.

Alice Délice

