

CANNELES BORDELAIS



Ingrédients : pour environ 30 pièces

- 1 litre de lait entier
- 50 gr de beurre
- 320 gr de farine
- 500 gr de sucre en poudre
- ½ pincée de sel
- 6 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- Vanille en poudre ou l'intérieur d'une gousse de vanille
- 40 ml de rhum

Préparation :

Faire chauffer le lait avec le beurre et la vanille

Mélanger le sucre avec la farine et le sel

Ajouter les œufs, puis verser 1/3 du lait, bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Ajouter le reste du lait, puis le rhum.

Laisser REPOSER la pâte pendant 24h à 48h.

Préchauffer le four à 270°- Cuisson 10 mn à 240°, puis 20 mn à 220°

Le cannelé doit avoir une croûte brune à l'intérieur et un intérieur moelleux.
DEMOULER ENCORE CHAUD.

