



*Recette : Cannelés*



*Thermostat: 265°C , puis 170°*

*Ingrédients :*

- ∴ 1 litre de lait*
- ∴ 100g de beurre*
- ∴ 250g de farine*
- ∴ 500g de sucre semoule*
- ∴ 3 œufs entiers et 2 jaunes*
- ∴ 20cl de rhum*
- ∴ vanille liquide ou en poudre*

*Cuisson : 1h10mn environ*

*Préparation :*

*Attention faire la pâte la veille.*

*Préchauffer le four*

*Faire bouillir le lait avec le beurre*

*Mélanger le sucre, les œufs et la farine*

*Travailler le mélange avec le lait*

*Ajouter le rhum et la vanille tout en travaillant le mélange*

*Poser les moules sur la grille avant de verser la pâte et ne pas trop remplir*

*Petits cannelés : 8mn à 265°, puis 1h05 à 170° (à ajuster selon le four et la qualité des moules en silicone)*

*La moitié de la recette permet de faire 48 mini cannelés, soit 2 plaques.*