



Minis Cannelés Bordelais

Préparation : 10 mn

Nombre de parts : 30 mini cannelés

Cuisson : 40 minutes

Repos : 12 heures

INGREDIENTS :

- 300 g de lait entier
- vanille liquide + graines de vanille
- 160 g de sucre
- 80 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 œuf + 2 jaunes d'œufs
- 25 g de beurre
- 15 g de Rhum ambré (3 cl)

PREPARATION :

Faire chauffer le lait 1mn avec la vanille liquide et les graines de vanille.

Mélanger au fouet, le sucre, la farine et le sel.

Ajouter l'œuf et les jaunes, puis verser 1/3 du lait.

Mélanger.

Verser le beurre fondu, le reste du lait et le Rhum.

Laisser reposer 12 heures à température ambiante.

Le lendemain, préchauffer le four Th8/240°C

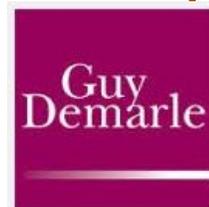
Poser les empreintes minis Cannelés Flexipat sur la plaque perforée.

Mélanger la préparation au fouet, Remplir empreintes à 5 mm du bord.

Enfourner 20 minutes à 240° puis baisser à 210°C pendant 20 minutes.

Les démouler au moins 5 minutes après la sortie du four.

Attention le temps et la température de cuisson peuvent varier selon votre four.



Catherine BLANCHE

Votre conseillère

Tél : 06 73 63 41 32

www.frou49.com