

Recette SUCRÉE

Nombres : 10 - Temps de préparation : 15 mn - Temps de repos : 4 h
Cuisson : 1 h - Difficulté : Facile



Mini-cannelés

> Préparation

- Portez le lait à ébullition et mettez-y le beurre coupé en dés à fondre. Mélangez bien le tout puis laissez tiédir.
- Dans une jatte, mélangez les jaunes, les oeufs, le sucre et la vanille pour obtenir une mousse onctueuse.
- Ajoutez à cette préparation le rhum et la farine par petite quantité. Incorporez ensuite le lait tiédi. Lissez bien le tout.
- Laissez reposer la pâte pendant 4 h au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 250 °C.
- Versez un peu de pâte dans chaque moule à cannelés. Enfourez pour 15 minutes.
- Poursuivez la cuisson en baissant le thermostat du four à 175 °C, pendant 45 autres minutes.
- A la sortie du four, laissez refroidir durant quelques minutes puis démouler en retournant simplement la plaque !

Ingrédients

- 75 cl de lait
- 50 g de beurre
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 oeufs entiers
- 300 g de sucre en poudre
- 1 c.à s. en poudre de vanille
- 6 c.à.s. de rhum ambré
- 150 g de farine