

## Cannelés au rhum



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Repos** : 24 h

**Cuisson** : 35 mn

*Les gourmands apprécieront ces gourmandises bordelaises.*

### Ingrédients

- 0,75 l de lait
- 3 oeufs
- 430 g de sucre
- 1 bouchon de rhum
- 200 g de farine
- 30 g de beurre

### Préparation

- 1 Cassez les oeufs dans un récipient. Ajoutez-y le sucre et mélangez 5 minutes.
- 2 Incorporez le beurre fondu, la farine et le rhum. Mélangez.
- 3 Ajoutez le lait et mélangez.
- 4 Versez la pâte obtenue dans des moules à cannelés. Réservez au frais 24 heures et enfournez le lendemain, dans un four préchauffé à 210°C (th.7).
- 5 Attendez que vos cannelés soient froids pour les démouler.

Proposé par



**celine**

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

