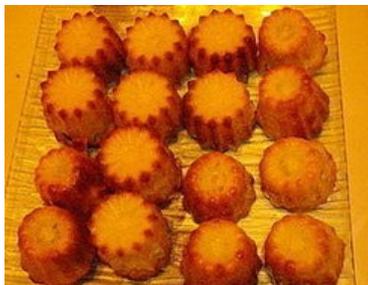


Cannelés au rhum



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

