

Cannelés



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 45 mn

Ingrédients

- 0,5 cc de vanille liquide
- 120 g de farine
- 50 g de sucre
- sucre roux
- 2 jaunes d'oeufs
- 40 g de beurre
- 1 brique de lait concentré non sucré
- 2 cs de rhum

Préparation

- 1 La veille, faites fondre dans une casserole le beurre dans le lait concentré et la vanille liquide.
- 2 Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre et le rhum.
- 3 Incorporez la farine et petit à petit la préparation contenant le lait concentré. Laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.
- 4 Le lendemain, préchauffez le four à 200-220°C (th.7).
- 5 Versez la pâte dans des moules à cannelés jusqu'à 1/2 centimètre du haut(les cannelés vont gonfler à la cuisson). Si vous utilisez un autre moule, beurrez-le et saupoudrez-le de sucre roux.
- 6 Enfournez pendant 40 minutes. Les cannelés doivent avoir une croûte brune et un intérieur moelleux.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

