

Les cannelés bordelais de Zoé

« RV balade » à Villechétive le 5 mars 2018



Ingrédients:

- . 110 cl de lait
 - . 4 œufs entiers
 - . 4 jaunes d'œufs
 - . 25 cl de rhume
 - . 500g de sucre
 - . 200 g de farine
 - . 1 gousse de vanille
 - . 100g de beurre doux
 - . 1 pincée de sel
- Sortir un moule à cannelés

Etapes de préparation :

- Faire bouillir le lait, le beurre et la gousse de vanille.
- Mettre dans un saladier la farine et le sucre et bien mélanger.
- Mettre d'un seul coup les œufs dans le saladier contenant le sucre et la farine.
- Rajouter le lait et le beurre bien chaud, et mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes.
- Laisser refroidir et mettre la pincée de sel et le rhum.
- Laisser refroidir au frais 24heures.
- Beurrer le moule à cannelés.
- Préchauffer le four à 220° C.
- Faire cuire au minimum une heure. Surveiller la cuisson pour que les cannelés soient bien dorés.