

LES CANNELES

Pour 32 cannelés :

1,4 litre de lait
330 gr de farine
2 c à soupe de beurre (~~75~~ gr)
600 gr de sucre (225 gr)
7 œufs (5 entiers + 2 jaunes)
Extrait de vanille (1 c. à soupe ou 1 gousse de vanille)
2 grosses c. à soupe de rhum

Préparation :

Faire bouillir le lait + le beurre (30 gr)
Laisser refroidir
Dans 1 bol mélanger la farine et le sucre.
Battre les œufs entiers avec les jaunes, puis incorporer le tout au mélange précédent,
(farine + sucre).
Verser le lait sur la préparation et rajouter l'extrait de vanille et le rhum.
Laisser reposer au frigo 24 heures.

Cuisson :

Remplir les moules,
15 min à ~~200~~ 250°
1 heure à 180°
Démouler dès la sortie du four.