

Cannelés Bordelais

Ingrédients (pour 12 cannelés) :

- 25 cl de lait
- 70 gr de farine
- 30 gr de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 110 gr de sucre
- 2 œufs soit 1 œuf entier + 1 jaune
- 3 cuillères à soupe de rhum
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (ou caramel).

Faire bouillir dans une casserole le lait + sucre + extrait de vanille + rhum + beurre.

Dans un saladier, mélanger l'œuf entier et le jaune, bien les fouetter ensemble.

Mélanger farine et sucre et les ajouter aux œufs.

Incorporer le premier mélange chaud et bien délayer le tout.

L'idéal est de laisser reposer cette pâte 24 heures au réfrigérateur.

Bien mélanger.

Préchauffer le four à 250° et remplir les moules au 3/4

Cuisson 15 min à 250°.