

Cannelés bordelais



6 pers



Moyen



Fêtes de fin
d'année



55 min



20 min



€€

Ingrédients pour 6 personnes

- Sucre en poudre - 220 g
- farine - 100 g
- beurre - 50 g
- Lait demi écrémé - 50 cl
- oeufs - 4
- Rhum brun - 5 cl
- Vanille - 1 gousse(s)

Préparation de la recette

Porter à ébullition le lait, le sucre, le beurre avec la gousse de vanille puis laisser refroidir

Mélanger la farine avec un œuf et 3 jaunes d'œufs en y versant le lait progressivement puis ajouter le rhum

Verser la préparation dans des moules et faire cuire 45 minutes dans un four préchauffé (th. 5)

Laisser refroidir puis démouler