

CANNELE BORDELAIS

Recette proposée par kat35



Préparation : 15 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 1 h - **Matériel :** -

Ingrédients : 15 cannelés

- 1/2 L de lait - 2 oeufs - 2 jaunes d'oeufs - 100 g de farine - 250 g de sucre - 50 g de beurre - 1 pincée de sel - 1 cas de rhum - 1 cas de vanille - 1 gousse de vanille

1. Mettre dans la cuve le lait, les grains de vanille et le beurre et lancer le programme EXPERT 7mn/1A/100°C. Réserver dans un récipient
2. Mettre dans la cuve la farine, le sucre, le sel, la vanille, les oeufs et les jaunes et lancer le programme PATE/GATEAU . Pendant ce temps, incorporer petit à petit la préparation de lait par le bouchon .
3. Le programme terminé, laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.
4. A la sortie du réfrigérateur, mettre le rhum et mélanger.
5. Verser la préparation dans les moules (ne remplir qu'au 2/3).
6. Mettre au four préchauffé à 230°C pendant 8 min puis à 175°C pendant 52 min

Cook Expert ■

