

# Mini-Cannelés Bordelais d'Anais

## INGREDIENTS :

- ❖ 500 ml de lait
- ❖ 100g de farine
- ❖ 250g de sucre (si vous voulez sucrer) ça marche aussi avec 200g
- ❖ 50g de beurre
- ❖ 1 gousse de vanille (ou vanille en poudre 1 à 3 cuillères à café) + 2 sachets de sucre vanillé
- ❖ Une pincée de sel
- ❖ 2 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs
- ❖ 4 cuillères à soupe de rhum ambré
- ❖ Moule en silicone (j'utilise une plaque de 77 cannelés de chez Carrefour)

## PREPARATION :

- 1) Prendre une casserole, y mettre le lait, le beurre, la gousse de vanille et les sachets de sucre vanillé à feu doux
- 2) Pendant ce temps là, dans un saladier, mettre les ingrédients dans l'ordre suivant : farine, sucre, pincée de sel ; œufs.
- 3) Mélanger les ingrédients précédents au batteur
- 4) Ajouter progressivement le lait bouillant, jusqu'à obtenir une pâte homogène et fluide
- 5) Laisser refroidir une dizaine de minutes la pâte puis ajouter le rhum ambré.
- 6) Mettre la pâte au frigo pendant 1h
- 7) Il va t'y avoir une pellicule sur la surface de la pâte, faire un coup de batteur afin de tout homogénéiser
- 8) Après la sortie de la pâte, préchauffer le four à Th 10 (270°C)
- 9) Préparer votre plaque de cannelés, e les remplissant que au  $\frac{3}{4}$  et pas plus !!! (ils se lèvent pendant la cuisson)
- 10) Une fois le four chaud, enfourner les cannelés pendant 5 min à Th 10 (270°C) puis s'en ouvrir la porte mettre le four à Th 6 (180°C) pendant 1h

## PETIT CONSEIL :

**Les fours sont tous différents les uns des autres.**

**Pour la cuisson, je conseille 1h à 180°C, vérifier quelques cannelés sur toute la plaque de façon à ce que les cannelés soit bien dorée en haut et en bas pour cela faire des tranches de 2 à 5 min pas plus pour obtenir de bons cannelés !!**

- 11) Une fois les cannelés cuits comme il faut, les laisser refroidir un peu avant de les démouler et de les déguster !