



Petits gâteaux Cannelés



25h20 10 min **1h10** **24h** **302**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les cannelés

12 cl **Rhum**
1 **Gousse(s) de vanille**
250 g **Sucre semoule**
500 ml **Lait demi-écrémé**
40 g **Beurre**
100 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans une casserole, faire bouillir le lait, le beurre, et la gousse de vanille. Bien surveiller la cuisson du lait afin qu'il ne déborde pas.
- 2 Dans un cul de poule ou un saladier, mélanger la farine, le sucre, les œufs et les jaunes d'œufs. Le mélange doit être homogène.
- 3 Ajouter petit à petit le lait encore chaud au mélange précédent, on doit obtenir une pâte fluide.
- 4 Ajouter le rhum.
- 5 Filmer le mélange et laisser reposer au frais pendant 24 heures minimum.

Étape 2

Cuisson des Cannelés

- 1 Préchauffer le four à 270°C (Th.9).
- 2 Beurrer les moules à cannelés. Verser la pâte en laissant 1 cm de bord car la pâte va gonfler.
- 3 Faire cuire pendant 10 minutes à 270°C (Th.9).
- 4 Baisser la température à 180°C (Th.6), puis poursuivre la cuisson pendant une heure.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les cannelés du four.
- 2 Attendre que les cannelés aient complètement refroidis afin de les démouler facilement.
- 3 Déguster les cannelés froids.