

Les cannelés

Pour 16 cannelés

15 minutes de préparation - 1h de cuisson

Ingrédients

1 litre de lait

500g de sucre semoule

100g de beurre

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

4 jaunes d'œufs

15cl de rhum

300g de farine



Préparation :

Faites chauffer le lait dans une casserole avec la vanille et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, retirez la casserole du feu, ajoutez les jaunes, la farine, le sucre et le rhum. Mélangez.

Placer l'appareil au réfrigérateur pendant 24h.

Préchauffez le four à 200°C, versez l'appareil dans les moules à cannelés et placez au four pendant environ 1h.