

🕒 10 minutes 🕒 12 heures 🕒 55 minutes

INGRÉDIENTS POUR 15 CANNELÉS

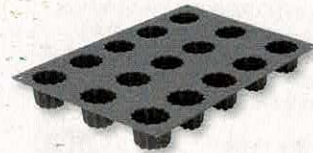
620 g de lait (62 cl) • 1 gousse de vanille Bourbon de Madagascar Gourmandises® • 310 g de sucre • 150 g de farine T45 • 1 pincée de sel • 2 œufs • 3 jaunes d'œufs • 50 g de beurre • 30 g de Rhum ambré (3 cl)

Cannelés bordelais

1 Faites frémir le lait avec les graines de la gousse de vanille puis faites infuser. Laissez reposer 1 heure puis filtrez à travers une passoire. Mélangez au fouet, le sucre, la farine et le sel. Ajoutez les œufs et les jaunes, puis versez 1/3 du lait. Mélangez. Versez le beurre fondu, le reste du lait et le Rhum. Laissez reposer 12 heures à température ambiante.

2 Le lendemain, préchauffez votre four à 240°C (th. 8) et placez vos empreintes sur la plaque perforée. Mélangez la préparation au fouet puis remplissez les empreintes à 5 mm du bord.

3 Faites cuire 20 minutes à 240°C (th. 8) puis 35 minutes à 180°C (th. 6). Démoulez dès la sortie du four.



Recette réalisée dans les
Empreintes Cannelés bordelais
FX 2105