

# *I canellati*

## *Ingredienti*

Per circa 16 piccoli scanalature  
1/2 L di latte  
50 g burro  
2 bustine di zucchero alla vaniglia  
3 uova  
250 g di zucchero bianco  
100 g di farina

## *Preparazione*

1. In una casseruola, il latte e lo zucchero alla vaniglia.
2. Mescolare le uova, lo zucchero e la farina fino a quando non si ottiene una crema omogenea
3. Versare il latte + burro + zucchero alla vaniglia nella panna, mescolando
4. Lasciar riposare almeno le 6 del mattino in frigo.
5. Preriscalda il forno a 250 ° C
6. Cuocere i 10 minuti scanalati a 250 ° C, quindi abbassare il forno a 180 ° e continuare a cucinare 50 minuti.
7. Scollegare immediatamente. Viene mangiato caldo o freddo.