

Les Cannelés

Ingédients

Pour environ 16 petits cannelés

1/2 L de lait

50 g de beurre

2 sachets de sucre vanillé

3 oeufs

250 g de sucre blanc

100 g de farine

Préparation

1. Dans une casserole chauffer presque à ébullition le lait avec beurre et sucre vanillé.
2. Mélanger les oeufs, le sucre et la farine jusqu'à obtention d'une crème homogène
3. Verser le lait+beurre+sucre vanillé dans la crème en mélangeant
4. Laisser reposer au moins 6h au frigo.
5. Préchauffer le four à 250°C
6. Cuire les cannelés 10 minutes à 250°C puis baisser le four à 180° et poursuivre la cuisson 50 minutes.
7. Démouler aussitôt. Se mange tiède ou froid.