

# *I Cannelé*

## *Ingredienti*

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

## *Preparazione*

1. In un pentolino scaldare il latte con il burro e lo zucchero vanigliato fin quasi al bollore.
2. Mescolare le uova, lo zucchero e la farina fino ad ottenere una crema liscia.
3. Versare il latte+burro+zucchero vanigliato nella panna continuando a mescolare
4. Lasciare riposare per almeno 6 ore in frigorifero.
5. Preriscaldare il forno a 250°C
6. Infornate i cannelé per 10 minuti a 250°C poi abbassate il forno a 180° e proseguite la cottura per 50 minuti.
7. Sformare immediatamente. Mangiare caldo o freddo.