

Los Cannelés

Ingredientes

Para unos 16 cannelés pequeños
1/2 litro de leche
50 g de mantequilla
2 sobres de azúcar de vainilla
3 huevos
250 g de azúcar blanca
100 g de harina

Preparación

1. En un cazo calentar la leche con la mantequilla y el azúcar de vainilla casi hasta que hierva.
2. Mezclar los huevos, el azúcar y la harina hasta obtener una crema suave.
3. Vierta la leche + mantequilla + azúcar de vainilla en la nata mientras mezcla
4. Dejar reposar al menos 6 horas en la nevera.
5. Precalentar el horno a 250°C
6. Hornea los cannelés durante 10 minutos a 250°C, luego baja el horno a 180° y continúa cocinando durante 50 minutos.
7. Desmoldar inmediatamente. Coma caliente o frío.