

CANNELÉS



Temps de préparation: 12h - Temps de cuisson: 11mn - Nombre de portions: 16

Ingrédients:

- 500g Lait entier
- 2cc Extrait de vanille
- 50g Beurre
- 60g Rhum
- 100g Farine
- 250g Sucre
- 2 Oeufs entiers
- 2 Jaune d'oeuf

Préparation:

- Mettre dans le bol le lait, l'extrait de vanille, le beurre et mélanger 5 minutes / 100° / vitesse 2
- Réserver la préparation dans un récipient muni d'un bec verseur.
- Verser dans le bol la farine, le sucre, les œufs, le rhum et mélanger 1 minutes / vitesse 4
-
- Enclencher la vitesse 2 sans programme de temps et incorporer la première préparation par l'orifice du couvercle, laisser tourner les couteaux environ 1 minute.
-
- La préparation doit avoir la fluidité d'une pâte à crêpe.
-
- Placer le bol au frigo pour 12 heures minimum.
-
- Huiler et beurrer les moules.
Préchauffer le four 300° si cette option est possible sinon à 250°
- Enfourner pour 11 minutes à 250° ou 6 minutes à 300° Puis baisser la température à 180° et poursuivre la cuisson pour 1 heure.