



Les envies de Maga



LES CANNELES



INGRÉDIENTS

- 1/2 litre de lait
- 40g de beurre doux
- 1 gousse de vanille ou 1 c à café d'extrait de vanille
- 100g de farine
- 200g de sucre en poudre
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 1 c à soupe de rhum (pour moi 2)

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre. Laisser refroidir. Mélanger la farine et le sucre, ajouter les œufs entiers et les 2 jaunes. Bien Mélanger et ajouter le lait. Mettre au frigo pour 24H. J'ai mis que la matinée au frigo, trop pressée.

Préchauffer le four à 240°C (th 8).

Mettre les moules cannelés en silicone sur une plaque perforée et les remplir. Enfourner pendant 10 minutes à 240° puis 50 minutes à 180°C (th 6). pour mon four 20 minutes de plus.