



Cannelés

Pour 25 cannelés :

- * 1l de lait entier
- * 4 oeufs entiers + 3 jaunes
- * 280g de farine
- * 450g de sucre en poudre
- * parfum : vanille ou rhum ou fleur d'oranger

Pour 12 ou 13 cannelés :

- * 1/2l de lait
- * 2 oeufs entiers + 1 jaune
- * 140g de farine
- * 225g de sucre
- * parfum

Faire chauffer le lait (ne pas le laisser bouillir).

Battre les oeufs puis verser le lait en fouettant. Laisser tièdir la préparation.

Rajouter la farine, le sucre et les parfums.

Laisser reposer toute la nuit.

Le lendemain mettre le four à chauffer au moins 30 minutes avant, à 220°, chaleur tournante.

Remuer la pâte, la verser dans les moules (beurrés si ils sont en cuivre ou en inox, non beurrés ou très peu, si ils sont en silicone).

Enfourner et faire cuire sur le deuxième gradin du four (pas complètement en bas mais pas au milieu), 10 minutes à 220° puis à 200° le reste du temps.

Démouler quand les cannelés sont tièdes.