

Mini Cannelés sans temps de pause

Depuis le temps que je voulais essayer .. voilà c'est fait !!! Une recette de cannelé sans temps de pause.

Pour 30 mini cannelés, cuisson 45 minutes

Le marché :

- 300g de lait,
- 20g de beurre
- 1/2 CàC d'extrait de vanille
- 70g de farine
- 140g de sucre
- 1 oeuf + 1 jaune
- 30g de rhum

Préparation :

2 modes de préparation :

- une au i-cook'in, que vous pouvez retrouver sur [leclub Guy Demarle](#)
 - Une de façon "manuelle" que je vous mets ici :
1. Faire blanchir les oeufs avec le sucre.
 2. Ajouter le lait et la vanille
 3. Porter le tout à ébullition pour obtenir une crème.
 4. Laisser refroidir
 5. Préchauffer le four à 210°
 6. Mettre les empreintes à mini cannelés sur une plaque perforée.
 7. Une fois la préparation refroidie. La mettre dans un cul de poule.
 8. Ajouter la farine, le rhum , le beurre.
 9. Mélanger au fouet.
 10. Remplir les empreintes à 5mm du bord et enfourner pour 45 minutes.

Christelle LARMUSIAU 833 Allée des vergers 76360 BARENTIN
06.16.94.06.09

Chris76.guydemarle@sfr.fr

<http://www.quelque-part-en-normandie.com>