



Cannelés Bordelais



Pour 18 pièces:

1/2 L de lait
60 g de beurre
300 g de sucre
175 g de farine
80 g d'oeufs
75 g de rhum ambré
20 g de vanille liquide

L'appareil se prépare la veille

Dans un cul de poule, mélanger la farine et le sucre.

Dans une casserole, fondre le beurre avec le lait sans faire bouillir.

Dans un bol, mélanger les oeufs, le rhum et la vanille.

Verser le lait tiède sur le mélange farine/sucre, puis verser le mélange oeufs/rhum/vanille.

Couvrir d'un papier film et réserver au frais une nuit.

Beurrer les moules ou les empreintes. Emplir les moules au 3/4. Cuire sur grille au four à 250°C pendant 15 mn puis 170°C pendant 45 mn.

Refroidir sur grille.

Les cannelés se conservent 4 à 5 jours.