

# Cannelés au praliné



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : environ 1 heure
- Repos** : 1 heure

- ✓ **Ingrédients**  
**pour 20 cannelés :**

- ½ l de lait
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 100 g de farine
- 200 g de sucre complet
- 50 g de beurre demi-sel
- 100 g de chocolat pralinoise

- ✓ **Préparation :**



Cassez la pralinoise dans un petit saladier. Faites bouillir le lait avec le beurre puis versez-le sur la pralinoise. Mélangez au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, le sucre puis incorporez les œufs entiers et les jaunes d'un seul coup.

Versez le lait à la pralinoise et mélangez doucement afin d'obtenir une pâte fluide. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure (voire 24h, c'est encore mieux).

Préchauffez le four à 230°C.

Mélangez la pâte au fouet puis versez-la dans des moules à cannelés. Remplissez les moules au  $\frac{3}{4}$ , les cannelés vont gonfler en cuisant.

Enfournes pour 10 minutes à 230°C, puis baissez la température à 180°C et prolongez la cuisson de 45 minutes : le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.

Laissez refroidir avant de démouler (cela évite qu'ils se déforment).

www.audalacuisine.com