

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

MINI CANELES SANS GLUTEN

Sur le blog : Autour de ma table... (<http://www.autourdematable.com/>)

Une recette gourmande qui allie plaisir et sans gluten...

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à canelés sans gluten

- 400 g de lait entier
- 40 g de beurre demi-sel
- 1 gousse de vanille
- 160 g de sucre en poudre
- 1 bouchon de rhum ambré (bouchon bouteille)
- 100 g de [Mix sans gluten maison](#)
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf

Pour le repos

1 récipient de 2 litres



PRÉPARATION

POUR LA PÂTE À CANELÉS SANS GLUTEN

Verser le lait dans le bol. Ajouter le beurre demi-sel puis les graines de la gousse de vanille. (mettre à sécher la gousse vide pour réaliser ultérieurement du sucre vanillé). Faire chauffer le lait 3 minutes - 110°C - vitesse 2. Ajouter dans l'ordre le sucre, le rhum, le mix sans gluten (mélange sur mon blog ou ici) et l'œuf et le jaune. Mélanger 1 minute - vitesse 4.

POUR LE REPOS

Verser la pâte dans le récipient et faire le vide d'air grâce à beSAVE. Laisser reposer 2h00 ou 24h00 au réfrigérateur sans beSAVE.

POUR LA CUISSON

Préchauffer le four à 230°C. Placer le moule MINI-CANNELÉS sur la plaque alu perforée. Chauffer le moule à vide pendant 5 minutes.

Mélanger délicatement sans fouetter et verser immédiatement la pâte dans les moules à l'aide de l'entonnoir automatique. Placer au four 15 minutes à 230°C. Baisser ensuite à 180°C et cuire encore pendant 1h00. Laisser refroidir les canelés dans le moule, que le sucre cristallise à nouveau.

<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/mini-caneles-sg>

(<http://www.autourdematable.com/archives/2017/05/12/39016105.html>)