

## Les cannelés bordelais

Nous allons diviser les ingrédients en 4 pour faire 4 groupes. Calcule les nouvelles proportions

### Ingrédients

- |                            |   |               |
|----------------------------|---|---------------|
| - 500 g de farine          | - | g de farine   |
| - 2L ou 2 000 mL de lait   | - | mL de lait    |
| - 100 g de beurre          | - | g de beurre   |
| - 1 kg ou 1 000 g de sucre | - | g de sucre    |
| - 2 œufs entiers           | - | œuf entier    |
| - 10 jaunes d'œufs         | - | jaunes d'œufs |

### Ustensiles

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| - casserole          | - moule à cannelés |
| - saladier           | - couteau          |
| - fouet              | - cuillère en bois |
| - appareil de mesure |                    |

### Préparation

- 1 – Faire bouillir les 3/4 du lait et ajouter le beurre.
- 2 – Mélanger la farine et le sucre à part.
- 3 – Ajouter le reste de lait froid et les œufs.
- 4 – Une fois refroidi, ajouter le lait et le beurre
- 5 – Verser le mélange dans des moules spécifiques. Ne pas remplir en entier.
- 6 – Cuire entre 50 min et 1 h à 190° en chaleur tournante.



## Les cannelés bordelais

Nous allons diviser les ingrédients en 4 pour faire 4 groupes. Calcule les nouvelles proportions

### Ingrédients

- |                            |   |               |
|----------------------------|---|---------------|
| - 500 g de farine          | - | g de farine   |
| - 2L ou 2 000 mL de lait   | - | mL de lait    |
| - 100 g de beurre          | - | g de beurre   |
| - 1 kg ou 1 000 g de sucre | - | g de sucre    |
| - 2 œufs entiers           | - | œuf entier    |
| - 10 jaunes d'œufs         | - | jaunes d'œufs |

### Ustensiles

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| - casserole          | - moule à cannelés |
| - saladier           | - couteau          |
| - fouet              | - cuillère en bois |
| - appareil de mesure |                    |

### Préparation

- 1 – Faire bouillir les 3/4 du lait et ajouter le beurre.
- 2 – Mélanger la farine et le sucre à part.
- 3 – Ajouter le reste de lait froid et les œufs.
- 4 – Une fois refroidi, ajouter le lait et le beurre
- 5 – Verser le mélange dans des moules spécifiques. Ne pas remplir en entier.
- 6 – Cuire entre 50 min et 1 h à 190° en chaleur tournante.

