

Mini-cannelés bordelais


SUCRÉ

 Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 35 min Temps de froid : 8 H

30 empreintes Mini-cannelés réf. FX 2106

Ingrédients

pour 30 mini-cannelés

- 300 g de lait entier (30 cl)
- 20 g de beurre
- ½ c. à c. d'extrait liquide de vanille 
- 70 g de farine T45
- 140 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf (50 g)
- 1 jaune d'œuf
- 30 g de Rhum (3 cl)

Préparation des mini-cannelés

- Faites chauffer le lait, le beurre et l'extrait de vanille à 60°C puis réservez.
- Dans un cul-de-poule, versez la farine, le sucre, le sel, l'œuf et le jaune. Mélangez petit à petit en ajoutant le lait tiède.
- Lorsqu'il n'y a plus de grumeaux, additionnez le Rhum.
- Laissez reposer pendant 8 heures au frais.
- Placez vos empreintes sur une plaque perforée puis préchauffez votre four à 210°C (th. 7).
- Mélangez l'appareil au fouet puis transvidez-le dans un pichet.
- Remplissez les empreintes Mini-cannelés jusqu'à 5 mm du bord.
- Faites cuire 35 minutes à 210°C (th. 7).
- À la sortie du four, laissez refroidir 3 minutes puis démoulez.

Notes