

## RECETTE DES CANNELÉS (Claire)

### \* Pour environ 12 cannelés :

- 1/2 l de lait écrémé
- 50 gr de beurre
- 250 gr de sucre semoule
- 125 gr de farine
- 6 œufs entiers + 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de Rhum
- 4 pincées de sel

### \* Préparation :

- dans un saladier : mélanger la farine = le sucre = les œufs = le Rhum
- dans une casserole : le lait + le beurre et faire bouillir
- délayer dans un saladier en remuant pour cuire les œufs
- quand c'est lisse, laisser reposer quelques heures
- remplir les moules au 2/3
- four : 230° (th 8)
- surveiller à 40 /45 mn ; ou 50mn pour caraméliser
- démouler à chaud

PS : pour ces quantités d'ingrédients et moules en silicone on arrive à faire au moins 16 cannelés

-