

Les cannelés d' Annie



Pour 15 grands cannelés

- 62 cl de lait (entier)
- 300 gr de sucre
- 150 gr de farine
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers
- 3 jaunes d'œufs
- 50 gr de beurre
- 2 ou 3 cuillères à soupe de rhum

Faire la pâte la veille

Dans une casserole, faites chauffer le lait et le beurre.

Dans une jatte, mélangez la farine, le sucre , le sel, les œufs entiers et les jaunes.

Versez le lait bouillant en mince filet.

Remuez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Laissez tiédir.

Ajoutez le rhum.

Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 12h .

Le lendemain

Préchauffez le four à 240°C

Remplir les empreintes.

Faire cuire 20mn à 240°C puis 35mn à 180°C.

C'est vraiment délicieux !!!!! merci Annie pour ta recette .

