

Les cannelés de Mailys

Ingrédients :

250g de sucre

2 œufs + 2 jaunes

120g de farine

30g de beurre

Chauffer 1/2l de lait

1 sachet de sucre vanillé

Mélanger 2œufs entiers + 2 jaunes avec le sucre puis verser la farine.

Chauffer ½ l de lait avec le sucre vanillé et le beurre et verser ensuite sur le premier mélange. Ajouter 3 cuil. A soupe de rhum et une pincée de sel.

Laisser reposer minimum 2h et mieux toute une nuit.

Garnier les moules en laissant 2 mm de marge

Faire cuire dans un four bien chaud, chaleur tournante, 45mn pour les gros à 220° et 40 mn pour les petits à 210/220°

Le proportions donnent environ 3 plaques de petits cannelés

Afiyet olsun