

PRIX DE REVIENT HT / PIÈCE

0,15 €

PRIX DE VENTE CONSEILLE TTC / PIÈCE

1,40 €

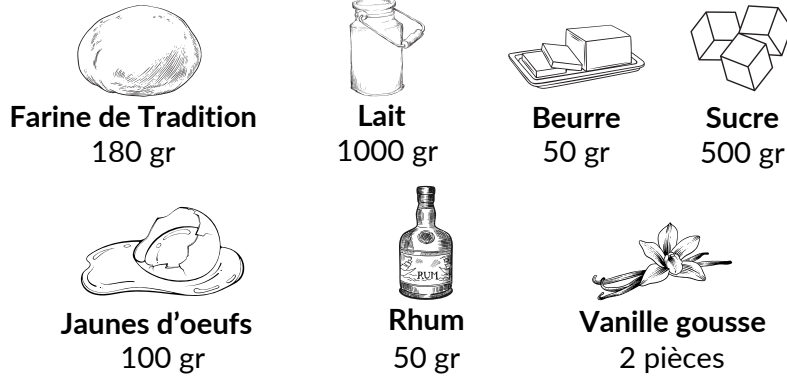
Les cannelés

Les cannelés

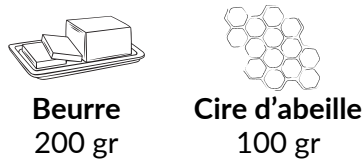
Origine : France



- Ingrédients -



- Appareil de graissage -



- 1 Faire fondre le beurre et la cire, graisser les moules.

- Appareil à cannelés -

- 1 Faire bouillir le lait, le beurre et les gousses de vanilles grattées.
- 2 Mélanger le sucre, la farine, les jaunes d'oeuf et le rhum.
- 3 Ajouter le lait tiède puis mélanger.
- 4 Laisser la pâte reposer minimum 12h à 3°C.
- 5 Garnir les moules jusqu'à 5mm du bord.
- 6 Cuire environ 45min à 185°C au four ventilé, oura ouvert.
- 7 Laisser tiédir en moules avant de démouler.