

## Cannelés bordelais

- ½ litre de lait entier
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 120 gr de farine surtout pas fermentante
- 250 gr de sucre ( si l'on veut cassonade )
- 50 gr de beurre demi-sel
- 2 c à soupe de rhum
- sucre vanille ou bâton de vanille

- Préchauffer le four à 180°.
- Dans une casserole, chauffez le lait avec la vanille, le beurre
- Dans un bol, battre les œufs avec le sucre, le rhum, puis la farine. Y verser le lait et laisser reposer au moins une heure. (ou une nuit)
- Beurrez généreusement les moules à cannelés et versez-y la pâte jusqu'à un demi centimètre du bord.
- Enfournez à four bien chaud et laissez les une heure. Ce temps est nécessaire pour bien caraméliser.
- Sortez les cannelés du four et les démouler rapidement lorsqu'ils sont chauds. (sinon très difficile !)
- Ils sont meilleurs le jour même, sinon se conservent dans une boîte hermétique.