Cannelés bordelais au thermomix

Informations

Préparation : 7 min	Cuisson : 100 min	Durée : 107 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 8	Etapes : 7	Commentaires : 9	Astuces : 18

Ingrédients

500G de lait
220G de sucre
120g de farine
10G d'extrait de vanille
10G d'huile
10G de rhum
2 oeufs
1 jaune d'oeuf

Etapes

Pour cuisiner une recette facile de véritables cannelés, une spécialité bordelaise :

Â»

Mettre le lait et la vanille dans le bol du thermomix et régler 7 min sur 100°C à la vitesse 1.

Â»

Laisser tiédir dans un bol.

Â»

Mettre le rhum, le sucre, la farine, les oeufs et le jaune d'oeufs dans le bol et régler 30 secondes à la vitesse 4 en ajoutant petit à petit le lait tiède.

Â»

Mettre au frais 12H.

Â»

Le lendemain préchauffer le four à 180°C.

Â»

Huiler les moules à cannelés et verser la préparation au 3/4 de chaque moules.

Â»

Cuire au four 1h30.
Laisser refroidir et déguster. Régalez vos papilles et pupilles avec ces excellents cannelés thermomix. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com