

# 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 ;)