



sous passa camins



LES CANNELES DE LYSIANE ...



LES CANNELES DE MONTANER.

Ingédients :

- ½ litre de lait entier
- 225gr de sucre en poudre.
- 125gr de farine.
- ½ sachet de sucre vanillé ou bâton de vanille.
- 2 œufs entiers + 1 jaune.
- 1 cuillerée à soupe de beurre fondu.
- du rhum avec modération.

Préparation :

- 1- Faire tiédir le lait avec le sucre vanillé.
- 2- Pendant ce temps mélanger sucre farine et œufs.
- 3- Ajouter le lait petit à petit.
- 4- Passer la préparation dans une passoire fine et incorporer le beurre, puis le rhum.
- 5- Laisser reposer au moins 12heures.
- 6- Verser dans les moules.
- 7- Cuire 1 h environ à 210°C dans le four préchauffé.
(pour info dans mon four c'est 45mn à 210°).
- 8- Bonne dégustation ! laissez-vous tenter !!!

