



CANNELÉS

TEMPS DE PREPARATION: 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :15 MIN

INGREDIENTS

500 g de lait de chèvre
ou végétal
50 g de beurre
220 g de sucre
2 càs de vanille
120 g de farine
3 oeufs

PREPARATION

1. Faire chauffer le lait, le beurre et 110 g de sucre. Ajouter la vanille et bien mélanger.
2. Réserver au frais.
3. Dans un saladier (ou au robot) mettre la farine, 110 g de sucre et mélanger.
4. Faire un puit et ajouter 2 oeufs entier et 1 jaune d'oeuf. Bien mélanger pour éviter les grumeaux.
5. Verser petit à petit la première préparation sans cesser de remuer.
6. Réserver au frais minimum 2 heures recouvert d'un film.
7. Préchauffer le four à 240°.
8. Sortir la pâte du frais et bien la mélanger.
9. Remplir les 3/4 des moules bien beurrés puis enfourner 10 min à 240° puis baisser à 180° pendant 60 minutes.
10. Laisser refroidir avant de les démouler.

NOTES

Congélation possible.