

## CANNELES ( 12 )

- 4 dl ou 400 ml lait entier
  - 200gr sucre glace
  - 80gr farine
  - 3 oeufs
  - 20gr beurre
  - 1/2 bâton vanille + rhum + fleur oranger
- Faire la pâte la veille
- Faire chauffer le lait et mettre le beurre.
- Mélangez sucre glace + 1 œuf entier et 2 jaunes. Ajoutez farine + lait + rhum + fleur oranger.
- Chauffez le four, beurrez les moules, les remplir de la préparation au 3/4 et les faire cuire au four th. 205° pendant 25mn puis tournez le plat et continuez la cuisson 25mn th. 230°

