

CANNELÉS

PER 12 CANNELÉS

PER LA BASE

Latte intero.....	500ml
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY	1 baccello
Burro	30g
Uova intere.....	2
Tuorli.....	2
Zucchero	250g
Farina	125g
Rum	50ml

MONTAGGIO & FINITURA

In una casseruola, **versare** il latte e il baccello di vaniglia inciso e raschiato e **portare** a ebollizione. Togliere dal fuoco, **aggiungere** il burro e **lasciar sciogliere**. **Rimuovere** il baccello di vaniglia e **metterlo da parte**.

Sbattere le uova, i tuorli e lo zucchero in una ciotola capiente, quindi **incorporare** la farina. **Aggiungere** il latte poco a poco, senza **smettere di mescolare**: si ottiene una consistenza simile a quella della pasta per crêpes.

Aggiungere il rum e **rimettere** in infusione il baccello di vaniglia, **lasciare in infusione** e **lasciare riposare** in frigorifero per 24 ore.

Preriscaldare il forno a 270°C.

Spruzzare uno spray staccante all'interno di 12 stampi per cannelés in rame o alluminio.

Distribuire l'impasto negli stampi e **infornare**. Dopo 10 minuti, **abbassare** la temperatura del forno a 200°C e **continuare** la cottura per circa 45 minuti. La superficie dei cannelés deve risultare marrone scuro. **Togliere** i cannelés dagli stampi quando sono ancora caldi.

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Guillemette Auboyer

@norohyvanille
norohy.com

È vietata la riproduzione o la diffusione, salvo per uso privato.

Crediti fotografici:
Agenzia Cru

