

CANNELÉS

PARA 12 CANNELÉS

PARA LA BASE

Leche entera	500ml
Vaina de vainilla de Madagascar NOROHY	1 vaina
Mantequilla	30g
Huevos enteros.....	2
Yemas	2
Azúcar	250g
Harina.....	125g
Ron.....	50ml

MONTAJE Y ACABADO

Verter la leche y la vaina de vainilla rajada y raspada en una cacerola y **llevar a ebullición**. Fuera del fuego, **añadir** la mantequilla y **dejar fundir**. **Retirar** la vaina de vainilla y **reservarla**.

Montar los huevos, las yemas y el azúcar en un bol grande, e **incorporar** la harina. **Añadir** la leche poco a poco, **sin dejar de mezclar**. Se debe obtener una consistencia parecida a la de una masa de crêpes.

Añadir el ron y la vaina de vainilla de nuevo para **infusionarla** y **dejar reposar** en la nevera durante 24 horas.

Precalentar el horno a 270 °C.

Con un spray para engrasar, **vaporizar** el interior de 12 moldes acanalados de cobre o aluminio.

Repartir la masa en los moldes y **hornear**. Al cabo de 10 minutos, **bajar** la temperatura del horno a 200 °C y **seguir horneando** durante 45 minutos aproximadamente. La superficie de los cannelés debe quedar de un color castaño oscuro. **Desmoldar** los cannelés antes de que enfríen.



Receta ofrecida por:



Una receta original de:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Agencia **cru**.