

# CANNELÉS

PARA 12 CANNELÉS

## PARA LA BASE

Leche entera .....	500ml
Vaina de vainilla de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	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.

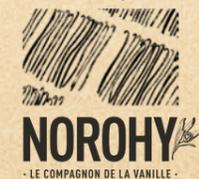
**Añadir** el ron y la vaina de vainilla de nuevo para **infusionarla** y **dejar reposar** en la nevera durante 24 horas.

**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**.

