# *CANNELES*

*Ingrédients pour une cinquantaine de mini-cannelés :*
. 1/2 litre de lait
. 125 g de farine
. 250 g de sucre
. 3 jaunes d'oeufs
. 2 gousses de vanille
. 1/2 verre de rhum
. 30 g de beurre + pour les moules

Fendre la gousse de vanille en deux, grattez-la avec un couteau. Mettre les graines dans une casserole, ajouter le lait et porter à ébulition.
Mélanger le sucre, la farine, les jaunes d'oeufs. Rajouter le beurre fondu refroidi et le rhum.
Bien mélanger.
Ajouter le lait quand il aura complétement refroidi. Laisser ce mélange reposer 24 H au réfrigérateur avant de l'utiliser.
Le lendemain, au pinceau, passer un peu de beurre fondu dans les moules à cannelés.
Mettre vos moules sur une plaque de cuisson et remplissez-les jusqu'à 1/2 cm du bord.
Préchauffer le four à 250°C.
Faire cuire 40 à 45 minutes. Démouler à chaud et faire refroidir sur une grille.