

Cannelés au baileys

Ingredients
40g de beurre
1 oeuf
2 jaunes d'oeuf
480g de lait
80g de baileys
170g de sucre
140g de farine

Étape de la recette

- Pour environ 40 mini cannels ou 25 cannels -

Faire fondre le beurre sur le feu, jusqu' ce qu'il soit noisette

Le passer pour enlever tous les rsidus et le laisser de ct

Dans un saladier mlanger ensemble l'oeuf, les jaunes d'oeuf et le sucre

Faire chauffer le lait et le beurre noisette

En verser 1/4 sur le mlange oeuf/sucre

Incorporer la farine

Ajouter le reste du lait chaud, le baileys et mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Laisser refroidir et mettre au frais une nuit

Sortir la pte cannels 45 minutes avant utilisation

Prchauffer le four 240C

Enfourner 10 minutes

Puis descendre la temprature 200C et laisser encore 40 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr