

Canelés

Ingrédients

- 500g de leche entera
- 125g de harina
- 250g de azúcar
- 3 yemas de huevo (aproximadamente 60g)
- 1 vaina de vainilla
- 60g de ron oscuro

Préparation

1. Si te digo una especialidad regional con buen sabor a ron y vainilla, ¿por supuesto que me respondes los canelés!
2. Unos pastelitos realmente fáciles de hacer, siempre y cuando respetes el tiempo de reposo y también encuentres los moldes adecuados para la cocción (aquí utilicé los moldes antiadherentes de Le Creuset).
3. Mezcla la leche con los granos de vainilla, luego lleva todo a ebullición.
4. Cubre la cacerola y deja que infusione al menos 30 minutos.
5. Mezcla la harina y el azúcar, luego añade la leche enfriada y las yemas de huevo con una espátula (nunca con un batidor, de lo contrario, la masa podría desbordar los moldes durante la cocción).
6. Finalmente, termina incorporando el ron.
7. Colar la mezcla, luego cúbrela con film plástico y colócala en el refrigerador durante una noche.
8. Al día siguiente, saca la masa para canelés una hora antes de la cocción y viértela en los moldes.
9. Precalienta el horno a 220°C, luego hornea los canelés.
10. Después de 10 minutos de cocción, baja la temperatura del horno a 180°C y deja cocinar por 1 hora más.
11. Deja enfriar un poco, luego desmolda los canelés y ¡disfruta!