

Kue Canelé

Ingrédients

- 500g susu murni
- 125g tepung
- 250g gula
- 3 kuning telur (sekitar 60g)
- 1 batang vanila
- 60g rum cokelat

Préparation

1. Jika saya menyebutkan makanan khas daerah dengan rasa rum dan vanila yang lezat, tentu Anda akan menjawab canelés!
2. Kue-kue kecil ini benar-benar mudah dibuat, asalkan Anda menghormati waktu istirahat dan juga menemukan cetakan yang tepat untuk memasak (di sini saya menggunakan cetakan anti lengket dari Le Creuset).
3. Resepnya adalah resep dari merek tersebut, yang saya anggap sempurna Waktu persiapan: 15 menit + 30 menit dan semalam istirahat + +1j10 memasak Untuk dua belas canelés: Bahan-bahan: susu murni tepung gula 3 kuning telur (sekitar) 1 batang vanila rum cokelat Resep: Campurkan susu dengan biji vanila, lalu panaskan hingga mendidih.
4. Tutup panci dan biarkan meresap setidaknya 30 menit.
5. Campurkan tepung dan gula, lalu tambahkan susu dingin dan kuning telur dengan spatula (jangan gunakan pengocok, jika tidak adonan dapat meluap dari cetakan saat memasak).
6. Terakhir, tambahkan rum.
7. Saring campuran tersebut, lalu tutup dengan plastik dan letakkan di dalam lemari es semalaman.
8. Keesokan harinya, keluarkan adonan canelés satu jam sebelum memasak, dan tuangkan ke dalam cetakan.
9. Panaskan oven hingga 220°C, lalu panggang canelés.
10. Setelah 10 menit memasak, turunkan suhu oven menjadi 180°C dan biarkan memasak selama 1 jam lagi.
11. Biarkan agak hangat, lalu keluarkan canelés dari cetakan dan nikmati!