

Canelé

Ingrédients

- 500g di latte intero
- 125g di farina
- 250g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo (circa 60g)
- 1 baccello di vaniglia
- 60g di rum scuro

Préparation

1. Se vi dico una specialità regionale dal buon gusto di rum e vaniglia, mi rispondete certamente i cannelés!
2. Piccoli dolci davvero facili da fare, a condizione di rispettare il tempo di riposo e anche di trovare i giusti stampi per la cottura (qui ho utilizzato gli stampi antiaderenti di Le Creuset).
3. Mescolate il latte con i semi di vaniglia, quindi portate il tutto ad ebollizione.
4. Coprite la pentola e lasciate in infusione almeno 30 minuti.
5. Mescolate la farina e lo zucchero, poi aggiungete il latte raffreddato e i tuorli d'uovo usando una spatola (assolutamente non con la frusta, altrimenti l'impasto rischia di fuoriuscire dagli stampi durante la cottura).
6. Infine, terminate incorporando il rum.
7. Filtrate il composto, poi copritelo con pellicola e mettetelo in frigorifero per una notte.
8. Il giorno dopo, tirate fuori l'impasto dei cannelés un'ora prima della cottura e versatelo negli stampi.
9. Preriscaldate il forno a 220°C, poi infornate i cannelés.
10. Dopo 10 minuti di cottura, abbassate la temperatura del forno a 180°C e lasciate cuocere un'altra ora.
11. Lasciate intiepidire, poi sformate i cannelés e buon appetito!