

Canelés

Ingrédients

- 500g mleka pe not ustego
- 125g m ki
- 250g cukru
- 3 ó tka jaj (oko o 60g)
- 1 laska wanilii
- 60g rumu ciemnego

Préparation

1. Je li powiem ci specjalno łregionaln ło dobrym smaku rumu i wanilii, odpowiesz mi oczywi cie cannelés!
2. Ma e ciasteczka naprawd ł atwe do zrobienia, pod warunkiem przestrzegania czasu odpoczynku i znajdowania odpowiednich form do pieczenia (tutaj u y em form nieprzywieraj cych Le Creuset).
3. Wymiesza łmleko z ziarnami wanilii, nast pnie doprowadzi łca o łdo wrzenia.
4. Przykry łgarnek i zostawi łdo zaparzenia na co najmniej 30 minut.
5. Wymiesza łm k łi cukier, nast pnie doda łsch odzone mleko i ó tka jaj za pomoc łmarysy (absolutnie nie trzepaczk , inaczej ciasto mo e wyla łsi łz foremek podczas pieczenia).
6. Na koniec doda łrum.
7. Przefiltrowa łmieszank , a nast pnie przykry łfoli łi w o y łdo lodówki na noc.
8. Na nast pny dzie łwyj łciasto na cannelés godzin łprzed pieczeniem i wla łdo foremek.
9. Rozgrza łpiekarnik do 220°C, nast pnie w o y łcannelés.
10. Po 10 minutach pieczenia obni y łtemperatur łpiekarnika do 180°C i piec przez kolejn łgodzin .
11. Pozostawi łdo ostygni cia, nast pnie wyj łcannelés z foremek i delektowa łsi !