

Canelés

Ingrédients

- 500g de leite integral
- 125g de farinha
- 250g de açúcar
- 3 gemas de ovos (cerca de 60g)
- 1 fava de baunilha
- 60g de rum escuro

Préparation

1. Se eu te disser uma especialidade regional com um bom gosto de rum e baunilha, você me responde, claro, os canelés!
2. Pequenos bolos realmente fáceis de fazer, desde que se respeite o tempo de descanso e também que se encontrem as formas adequadas para o cozimento (aqui usei as formas antiaderentes da Le Creuset).
3. Misture o leite com as sementes de baunilha e leve tudo à fervura.
4. Tampe a panela e deixe infundir por pelo menos 30 minutos.
5. Misture a farinha e o açúcar, depois adicione o leite frio e as gemas de ovos com uma espátula (nunca use batedor, senão a massa pode transbordar das formas ao assar).
6. Por fim, termine incorporando o rum.
7. Passe a mistura por uma peneira, depois cubra com filme plástico e coloque na geladeira por uma noite.
8. No dia seguinte, retire a massa dos canelés uma hora antes do cozimento e despeje-a nas formas.
9. Pré-aqueça o forno a 220°C, depois coloque os canelés no forno.
10. Após 10 minutos de cozimento, abaixe a temperatura do forno para 180°C e deixe cozinhar por mais 1 hora.
11. Deixe esfriar um pouco, depois desenforme os canelés e delicie-se!