

Canelés

Ingrédients

- 500g ya maziwa kamili
- 125g ya unga
- 250g ya sukari
- 60g ya rum ya kahawia

Préparation

1. Kama nikisema utaalamu wa kikanda wenye ladha nzuri ya rum na vanila, unajibu bila shaka canelés!
2. Keki ndogo ambazo ni rahisi sana kutengeneza, mradi tu uheshimu muda wa kupumzika na pia kupata molds nzuri za kupikia (hapa nimetumia molds zisizo na mshikamano za Le Creuset).
3. Changanya maziwa na punje za vanila, kisha chemsha yote.
4. Funika sufuria na uache iokote angalau dakika 30.
5. Changanya unga na sukari, kisha ongeza maziwa yaliyopozwa na mayai ya njano kwa maryse (usiitumie whisk, vinginevyo mchanganyiko unaweza kufurika kutoka kwenye molds wakati wa kupika).
6. Mwishowe, maliza kwa kuingiza rum.
7. Piga mchanganyiko, kisha ufunike na uweke kwenye friji usiku mzima.
8. Siku inayofuata, toa mchanganyiko wa canelés saa moja kabla ya kupika, na umimine kwenye molds.
9. Pasha oveni moto hadi 220°C, kisha weka canelés.
10. Baada ya dakika 10 za kupika, punguza joto la oveni hadi 180°C na acha ipike kwa saa 1 nyingine.
11. Acha ipoe kidogo, kisha toa canelés kutoka kwenye molds na furahia!