

Kanel ler

Ingr dients

- 500g tam ya l  süt
- 125g un
- 250g  ker
- 3 yumurta sarısı (yakla ık 60g)
- 1 vanilya  ubu u
- 60g koyu rom

Pr paration

1. Size rom ve vanilyanın lezzetli tadıyla bir bölgesel spesiyalite söylesem, elbette cevap canel s olur!
2. Gerçekten yapımı kolay küçük kekler, dinlenme s uresine uyuldu u ve piirme için do ru kalıplar bulundu u sürece (burada Le Creuset'in yapı maz kalıplarını kullandım).
3. Tarif, markaya ait ve m kemm l buldum Hazırlık s uresi: 15 dakika + 30 dakika ve bir gece dinlendirme + 1 saat 10 dakika piirme On iki canel  için: Malzemeler: tam ya l  süt un  ker 3 yumurta sarısı (yakla ık) 1 vanilya  ubu u koyu rom Tarif: Sütü ve vanilya tohumlarını karı tırın, ardından kaynamaya getirin.
4. Tencerenin üstünü kapatın ve en az 30 dakika demleyin.
5. Un ve  keri karı tırın, ardından so uyan sütü ve yumurta sarılarını spatula ile ekleyin ( ırpıcı kullanmayın, aksi halde hamur kalıplardan ta abilir).
6. Son olarak, romu ekleyip karı tırın.
7. Karı ımı süzgeçten geçirin, ardından streç filmle kaplayıp bir gece buzdolabında bekletin.
8. Ertesi gün, canel  hamurunu piirmeden bir saat önce çıkarın ve kalıplara d k n.
9. Fırını 220 C'ye önceden ısıtın, ardından canel leri fırına verin.
10. 10 dakika piirdikten sonra, fırın sıcaklı ını 180 C'ye d  ürün ve bir saat daha piirin.
11. Ilındıktan sonra kalıplardan çıkarıp tadını çıkarın!