

Cannelés au chocolat

Ingredients
65g de beurre
500g de lait
60g de rhum
200g de chocolat noir
3 oeufs
2 jaunes d'oeuf
180g de sucre
100g de farine

Étape de la recette

- pour environ 50 mini-cannels -

Dans le bol mettre le beurre, le lait, le rhum et le chocolat en morceaux 4 minutes/60C/vitesse2.5

Ajouter les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs et le sucre 10s/vitesse 4

Verser la farine 15s/vitesse 4

Mettre la prparation au frais 8h

Prchauffer le four 220C

Enfourner 15minutes

Puis baisser la temprature 180C (ouvrir la porte du four pour que la temprature baisse plus vite) pendant 50 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr