



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-cannelés -

Faire fondre le beurre et le chocolat au micro onde ou au bain marie

Y ajouter le lait, le rhum et mélanger

Incorporer les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre

Continuer de mélanger

Verser la farine et mélanger

Mettre la préparation au frais 8h --->étape très importante

Préchauffer le four à 220°C

Enfourner 15minutes

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