Minis cannelés aux carambar

59

Par Delf S.
Apprenti Gourmand

Préparation :	10 min
Repos :	10 min
Cuisson :	35 min
Coût :	Bon marché
Difficulté :	Facile
Nombre de personnes :	6

signaler un problème

INGRÉDIENTS

200 g de lait *100 g de Crème liquide entière à 30% froide* *20 g de beurre doux* *125 g de cassonade* *100 g de farine* *1 oeuf* *8 carambars*

PRÉPARATION

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème et le beurre, retirer du feu dès la 1ere ébullition.

Couper les carambars en 3 et les mettre dans la casserole, remuer pour les faire fondre

Dans un bol avec anse (ce sera plus facile pour verser après la pâte dans l'empreinte ✔), mettre la farine et la cassonade, bien mélanger au fouet, ajouter le lait aux carambars et mélanger de nouveau

Battre l'oeuf à la fourchette dans un récipient à part, puis l'incorporer à la pâte, bien mélanger le tout

Placer au frais 10 min

Préchauffer le four à 200°

Placer l'empreinte minis cannelés sur la plaque alu et verser le mélange dans les orifices

Mettre au four et cuire 35 min

Placer une toile de cuisson Guy Demarle sur l'empreinte et retourner le tout à l'aide d'une plaque alu perforée

Appuyer légèrement dans le creux du cannelé pour les faire tomber

Laisser refroidir avant de déguster ☺