

## **Pour 108 petits canelés**

### **Ingrédients**

Lait entier 1 litre  
Beurre 100 grammes  
Œufs 3  
Farine 300 grammes  
Sucre poudre 500 grammes  
Vanille 1 gousse fendue en deux + quelques gouttes de concentré de vanille en bouteille  
Rhum 1 verre à digestif  
(Moi je mets dans un verre à T'punch 2/3 de rhum et je complète de Pastis)

Moules silicone (plaques de 18)

### **Préparation**

De préférence à faire la veille et à conserver au frais

A : Faire bouillir ¾ litre lait + beurre + vanille  
B : Mélanger le reste de lait avec les œufs  
C : Farine & sucre

A+B puis C puis Rhum

### **Cuisson**

45 minutes au four 200°C

**Bonne dégustation .....**