



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/vitesse 2.5

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

Verser la farine 15s/vitesse 4

Mettre la préparation au frais 8h

Préchauffer le four 220C

Enfourner 15 minutes

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

ASTUCE