



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 -

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

Y ajouter le lait, le rhum et mlanger

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

Continuer de mlanger

Verser la farine et mlanger

Mettre la prparation au frais 8h --->tape trs importante

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