



Cannelés au baileys

Ingredients

40g de beurre
1 oeuf
2 jaunes d'oeuf
480g de lait
80g de baileys
170g de sucre
140g de farine

Étape de la recette

- Pour environ 40 mini cannelés ou 25 cannelés -

Faire fondre le beurre sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit noisette

Le passer pour enlever tous les résidus et le laisser de côté

Dans un saladier mélanger ensemble l'oeuf, les jaunes d'oeuf et le sucre

Faire chauffer le lait et le beurre noisette

En verser 1/4 sur le mélange oeuf/sucre

Incorporer la farine

Ajouter le reste du lait chaud, le baileys et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Laisser refroidir et mettre au frais une nuit

Sortir la pâte à cannelés 45 minutes avant utilisation

Préchauffer le four à 240°C

Enfourner 10 minutes

Puis descendre la température à 200°C et laisser encore 40 minutes

Laisser refroidir avant de démouler