



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-cannelés -

Dans le bol mettre le beurre, le lait, le rhum et le chocolat en morceaux 4 minutes/60°C/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 à 220°C

Enfourner 15minutes

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

ASTUCE