Cannelés Bordelais

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 125 g de harina de repostería
- 50 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 50 g de yemas de huevo
- 30 g de huevos enteros (pesados sin cáscara)
- 500 g de leche
- 15 g de ron de caña
- 6 g de ralladura de limón
- 1/4 de vaina de vainilla
- Mantequilla para el molde
- Azúcar moreno para el molde

Preparación:

Paso 1

Calentar la leche junto con la mantequilla, la vainilla abierta y sus semillas y la ralladura de limón hasta que hierva. Apagar el fuego y dejar reposar 1 hora. Poner en un bol las yemas, los huevos, el azúcar y el ron y mezclar bien, pero sin batir. Añadir la harina, la leche reservada y remover bien. Tapar el recipiente y dejar reposar la masa durante 24 horas en la nevera. Al día siguiente, precalentar el horno a 220º. Calentar un poco de mantequilla y untar los moldes. Después echar azúcar morena para que se enganche y con cuidado quitar el sobrante. Llenar los moldes dejando 1 cm. sin llenar, porque cuando están en el horno suben. Hornear durante 15 min y después bajar la temperatura a 180º. Hornear otros 30 min. Recordar que a media cocción hay que dar la vuelta a la bandeja para que se horneen por igual.