



Cannelles - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - piccole dolcette - Francia

sono una specialità di Bordeaux una regione della Francia

Ingredienti

25 cl di latte
70 g di farina
30 g di burro fuso
vaniglia
110 g di zucchero
1 uovo+ 1 tuorlo
3 cucchiaini di rum
3 cucchiaini di cointreau
vaniglia

Fare bollire il latte con essenza di vaniglia, rum, cointreau e burro. Dentro una ciotola mettere l'uovo intero con il tuorlo, mischiare bene bene, mettere la farina e lo zucchero a amalgamare per bene. Poi incorporare il latte/burro caldo e mischiare per bene quindi fare riposare il composto per 24 ore.

Riempire gli stampini fino a 3/4 e fare cuocere a forno caldo.

cottura in 2 tempi:
prima a 250° per 10 minuti e poi a 180° per 50 minuti

PS: al posto del l'alcool si puo mettere essenza di fiore di arancia

