

## Mini Cannelés

### Ingrédients :

101 Mini Charlottes ou  
30 Mini Charlottes + 12 Petites Ch.

- \* 500 g de lait
- \* ½ gousse de vanille
- \* 125 g de farine
- \* 250 g de cassonade
- \* 2 oeufs



### Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.7) et posez vos empreintes **Mini Charlottes** (FP 2071) sur la plaque perforée.

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fondu en deux, laissez infuser quelques instants, puis retirez la gousse.

Mélangez la cassonade, avec la farine et les œufs, puis ajoutez petit à petit le lait chaud. Mélangez bien le tout au fouet (ou la cuillère magique ou le Cook'in®).

Remplissez les empreintes à l'aide de l'entonnoir automatique (douille uni 3) et faites cuire environ 30 minutes, la surface doit être légèrement caramélisé.

Source : <http://cateceflexipan.blogspot.com>