



Cannelés Angevin à la framboise

ingrédients pour 60 mini- cannelés :

50cl de lait

250 gr de sucre en poudre

150 gr de farine

50 gr de beurre salé

2 oeufs entiers + 2 jaunes

1/2 bouchons d'arôme de vanille

60 framboises

2 bouchons de cointreau

préparation :

porter à ébullition le lait avec le beurre et la vanille puis laisser tiédir

battre les œufs (+ les jaunes) avec le sucre

introduire peu à peu la farine en mélangeant bien

ajouter doucement le lait, le Cointreau sans cesser de mélanger

mettre un peu de préparation dans les moules à cannelés puis dans chaque moule

mettre une framboise. Remplir à nouveau les moules à cannelés avec le reste de la préparation.

Enfourner dans un four préchauffer à 210 ° pendant 5 mn puis 30 mn à 180 ° (si vous les préférez plus dorés laissés plus longtemps mais surveiller bien la cuisson).

Conseil : À la fin de la cuisson sortir les moules du four et les laisser refroidir un peu avant de les démouler.